



Avant-propos

Lorsque l'on parle de desserts aux fruits, on pense très souvent aux tartes en priorité. C'est du reste un peu naturel, car il y a peu de fruits auxquels elles ne se prêtent pas. Cependant, tant de desserts peuvent se réaliser avec des fruits ! Il y a les gâteaux, bien sûr, mais aussi les merveilleuses charlottes et le long cortège d'entremets, les clafoutis, les flans, les coulis au goût subtil, les gratins délicieux...

Et puis, s'il est un fin plaisir pour le palais, un dessert aux fruits est aussi un plaisir pour l'œil, surtout lorsque se mêlent les couleurs de plusieurs variétés.

Vous trouverez dans ce nouveau recueil une foule d'idées pour utiliser au mieux les fruits de saison et vous découvrirez des confitures originales qui vous permettront d'emmagasiner pour l'hiver tout le soleil de l'été.

Pour terminer un repas sur une note raffinée, laissez-vous tenter par le gratin de fruits rouges ou par la bombe ananas-framboises. Le pudding aux cerises, quant à lui, complètera avec bonheur un repas léger et le roulé à la banane ne saura laisser personne indifférent.

Il est vrai que l'on trouve à présent presque tous les fruits toute l'année ; toutefois, mieux vaut les consommer lorsque leur saison bat son plein, ils sont bien meilleurs et tellement plus parfumés...



Les fruits au fil des saisons

L'abricot

Meilleure saison : fin JUIN à la mi-AOÛT.

La plupart viennent de la Drôme et des Pyrénées Orientales. Choisissez-le avec une peau satinée d'un beau jaune orangé, parfumé et mûr à point, car après la cueillette, il ne mûrit plus.

Fruit pauvre en calories, il est particulièrement riche en vitamine A.

L'amande

Fruit méditerranéen par excellence, l'amande s'utilise partout dans le monde, tant en pâtisserie que dans les recettes salées. Très énergétique (600 cal/100 g), elle est riche en vitamines et en minéraux.

Pour accentuer la saveur des amandes, il suffit de les passer quelques minutes à four doux. Les amandes fraîches apparaissent sur les marchés de MAI à AOÛT.

L'ananas

Présent toute l'année, il évoque le soleil. Ce fruit au parfum incomparable a l'avantage de pouvoir se conserver quelques jours au réfrigérateur.

Les meilleurs nous parviennent des Antilles et des Îles Canaries. Lors de l'achat, veillez à le choisir avec un plumet brillant et bien vert.

La banane

Bien que présente toute l'année, elle est le fruit vedette de l'hiver et nous vient principalement des Canaries, de la Côte d'Ivoire, du Cameroun, des Antilles et de Guinée.

Très riche en magnésium, en vitamines A et C et en fibres, elle reste la grande favorite des enfants. Elle est fragile et ne supporte pas le froid ; par contre, achetée un peu verte, elle finira de mûrir à température ambiante.

C'est lorsque sa peau est bien jaune et tigrée de taches brunes qu'elle est la meilleure, car mûre à point.

La clémentine

Aux environs des années 1900, un religieux de la région d'Oran, le père Clément, eut l'idée de féconder des fleurs de mandarinier avec du pollen de bigaradier, arbre qui produit l'orange amère. C'est ainsi que naquit la clémentine, ce fruit qui annonce la proche venue de Noël.

Peu fragile, la clémentine se conserve bien ; sa meilleure période s'étend de NOVEMBRE à FÉVRIER.

Le coing

Très riche en pectine et très peu calorique, c'est un fruit qui ne se consomme pas nature ; il s'utilise essentiellement en compote, en gelée ou en pâte.

La figue

Blanche, violette ou noire, très sucrée, on la trouve de la fin de l'été à la fin de l'automne. Fruit très nourrissant, elle est riche en calcium et en potassium. Originaires d'Orient, la figue comporte environ 700 variétés.

Choisissez-la bien mûre et conservez-la dans un endroit frais, mais jamais au réfrigérateur, car le froid tuerait son goût si subtil.

Le fruit de la passion

Appelé aussi maracuja ou grenadille, il est rempli de graines noires entourées de chair jaune orangé. Il peut être brun, jaune ou violet, ce dernier étant le plus recherché. Nature, il se déguste coupé en deux à la petite cuillère ; on en fait des entremets et des coulis particulièrement raffinés.



Le kaki

Fruit du plaqueminier, on l'appelle également plaquemin. Sa chair est très sucrée et il est délicieux coupé en deux et dégusté à la petite cuillère. Il termine très facilement sa maturation à température ambiante.

Le kiwi

C'est aux environs des années 50 que les néo-zélandais ont donné à ce fruit le nom d'un oiseau marcheur qui est l'emblème de leur pays. Le duvet qui recouvre sa peau lui vaut également le nom de souris végétale. On le trouve à présent toute l'année, mais c'est en hiver qu'il est le meilleur. Très riche en vitamine C, le kiwi se déguste le plus souvent coupé en deux à la petite cuillère. Dans les salades de fruits, il se mélange très bien aux fraises, à l'ananas, à l'orange et aux mangues. Utilisez-le mûr à point, un peu ferme au toucher.

La mangue

Fruit au goût subtil et à la chair très juteuse, elle est riche en sucre et en vitamines A et C. Présente toute l'année sur nos étals, il en existe de nombreuses variétés et selon sa provenance, elle peut être veinée de rouge, de jaune ou de vert. Arrivée à maturité, elle se conserve assez mal : aussi, pour vérifier si elle est à point, effectuez une pression légère sur la face la plus colorée : la peau doit être bien souple.

Le melon

Pour être bon, il doit être bien lourd par rapport à sa taille. La peau autour du pédoncule doit être craquelée et ce dernier doit se détacher facilement. Parmi les nombreuses variétés, les plus connues sont le charentais et le cantaloup. Plus tardif et moins parfumé, le melon d'hiver a l'avantage de se conserver plus longtemps.

La noix

Elle est originaire des Indes, et c'est au 4^{ème} siècle que les romains l'introduirent en France. La production française nous vient du Dauphiné et du Périgord, la région du Dauphiné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée pour les "Noix de Grenoble". Calorique, riche en phosphore et en minéraux, la noix a sa place dans les recettes du monde entier. Très utilisée en pâtisserie notamment en association avec le chocolat, on la retrouve aussi dans diverses préparations salées (salades, farces, ou en accompagnement de certains fromages).

La noix de coco

Elle est le fruit d'un palmier, le cocotier. Pour bien la choisir, secouez-la : on doit entendre le clapotis de son eau à l'intérieur.

L'orange

C'est le fruit le plus consommé après la pomme. Très riche en vitamines A, B et surtout C, en potassium, en magnésium et en phosphore, c'est elle qui nous fait oublier les tristes jours gris de l'hiver. Savez-vous qu'il en existe 2000 variétés dans le monde ? Cependant, nous en consommons environ une dizaine que nous trouvons pratiquement toute l'année sur nos marchés. C'est en hiver qu'elle est au meilleur de sa forme ; choisissez-la ferme, lourde et bien brillante.

La pêche

Ce fruit très ancien nous vient d'Extrême Orient et se cultive en France, surtout dans la vallée du Rhône et dans le Midi. Sur nos étals en JUILLET, AOUT et SEPTEMBRE, la pêche fait alors nos délices. Choisissez-la parfumée, à la peau bien veloutée, ni trop ferme, ni trop molle. Fruit au parfum légèrement épicé, le nectarine est issue d'un croisement entre la pêche et la prune. Elle s'utilise de la même façon que la pêche mais se conserve mieux.

La poire

La vedette est incontestablement la Williams à la chair sucrée et fondante, qui domine du début du mois d'AOUT jusqu'à la fin SEPTEMBRE. Ne la choisissez pas trop mûre si vous ne devez pas la consommer tout de suite.

La pomme

Fruit le plus cultivé dans le monde, la pomme côtoie des noms célèbres tels Eve, Guillaume Tell, Newton ou l'empereur romain Appius. Savez-vous du reste que la merveilleuse pomme d'Api rouge si sucrée doit son nom à ce dernier ? La pomme possède des vertus diététiques incontestables auxquelles s'ajoute une richesse en vitamines, en sels minéraux et en fibres.

De nombreuses variétés sont présentes toute l'année, mais c'est la golden qui a la préférence des français avec 70 % de la consommation nationale.

La prune

Quatre branches font partie de la famille des prunes : la mirabelle, la quetsche, la reine-claude et la grosse prune d'Ente. Reine de la Lorraine, la mirabelle fut introduite dans cette région dans le village de Mirabel par le roi René d'Anjou. C'est un fruit fragile qui se tache très vite et dont on fait des tartes délicieuses et des compotes merveilleusement parfumées. C'est en AOUT-SEPTEMBRE qu'elle arrive à maturité.

La quetsche est récoltée en SEPTEMBRE-OCTOBRE et la vraie, la meilleure, nous vient d'Alsace. C'est un fruit fragile, assez difficile à conserver, qui est utilisé dans la préparation de nombreux desserts. Elle aime beaucoup les épices : vanille, cannelle et gingembre lui conviennent parfaitement. Pour éviter que les quetsches de votre tarte ne détrempent la pâte lors de la cuisson, saupoudrez le fond de pâte de biscuits finement broyés ou de chapelure.

Le raisin

Originaire du bassin méditerranéen, c'est l'un des fruits les plus nourrissants. Très riche en sucre, il renferme des substances qui augmentent l'activité de la vitamine C. Consommez-le de préférence du plein été jusqu'à l'automne, car c'est là qu'il est le meilleur. A choisir mûr à point, la tige bien verte et souple. Et si vous devez le conserver 2 à 3 jours, mettez-le dans un sachet de papier perforé et placez-le au réfrigérateur.

La rhubarbe

Originaire d'Asie, ce sont les anglais qui au 18^{ème} siècle en firent une plante potagère et eurent l'idée d'utiliser les tiges. Dotée de vertues digestives, la rhubarbe est riche en fibres, en fer, en oligo-éléments et en vitamines. Sa saison s'étale de fin AVRIL à JUILLET. Pour diminuer son acidité, il vaut mieux blanchir les tiges avant l'emploi, à moins qu'elles soient très jeunes. Choisissez-la ferme et bien cassante et ne la conservez que peu de temps. Excellente en compote ou en marmelade.

Le pamplemousse

Originaire des Indes, ce fruit possède les mêmes qualités que l'orange, soit une grande richesse en vitamines, particulièrement en vitamine C. Choisissez-le bien lourd, avec une peau brillante et sans taches. C'est un fruit qui se conserve plusieurs jours sans problème dans un endroit frais.

Les fruits rouges

Avec l'arrivée de JUIN, les premiers fruits rouges sont au rendez-vous. Mettez-les sur votre table dès leur apparition, car leur saison est très courte.
Les fruits rouges sont fragiles et doivent être consommés rapidement après l'achat ou la cueillette.

La cerise

Le temps de la cerise est très court – MAI à fin JUIN –, c'est pourquoi il faut en profiter sans attendre.

Elle regroupe trois grandes familles :

- la cerise acide, comme la griotte ou la très connue cerise de Montmorency,
 - la cerise douce, avec le délicieux bigarreau,
 - la cerise anglaise dont on fait la confiture et les liqueurs.
- Ne l'achetez pas trop mûre, car elle tourne vite.

La fraise

Elle doit son nom à son parfum subtil – frago en latin – qui vient de fragance.

Au 18^{ème} siècle, le capitaine Frézier ramena du Chili 5 pieds de fraises et les planta dans son jardin à Plougastel. Parmi plus de 600 variétés de fraises, on ne saurait oublier la favette, la gariguette et la belrubi, très parfumées.

Fruit fragile, la fraise ne doit pas être achetée à l'avance. Choisissez-la brillante et ferme avec une collerette bien verte et rincez-la dans une passoire avant d'enlever la collerette.

La framboise

Meilleure saison : MI-JUIN à fin OCTOBRE.

Très fragile, elle ne doit pas être lavée. Si vous utilisez des framboises dans une salade de fruits, ajoutez-les au dernier moment. Elle s'allie avec bonheur à tous les fruits rouges, ainsi qu'aux pêches, aux mangues, à la rhubarbe et aux kiwis.

La framboise sauvage est nettement plus parfumée que celle cultivée sous serres.

La groseille

Sa saison : JUIN - JUILLET.

Il en existe trois espèces : la groseille à grappes, aux fruits rouges ou blancs ; la groseille noire ou cassis et la groseille à maquereau.

La groseille rouge est très riche en pectine et l'on en fait une gelée merveilleuse, tandis que la groseille à maquereau est toujours très appréciée en confiture ou en accompagnement de certaines viandes blanches ou de poissons.

Quant au cassis à la saveur très prononcée, vous le trouverez de la mi-juin jusqu'à la fin juillet. Si vous le mélangez à d'autres fruits rouges, utilisez-le avec modération afin que sa saveur ne soit pas dominante.

La mûre

La plus parfumée est la mûre sauvage que l'on trouve à la fin de l'été le long des chemins de campagne.

La mûre de mûrier cultivé que l'on trouve dans nos jardins est plus grosse, très juteuse et plus douce.

Sœur de la framboise, la mûre est aussi fragile et exige les mêmes précautions. En confiture, en gelée, en tarte ou mêlée à une salade de fruits, toutes les utilisations de la framboise s'appliquent à elle.

La myrtille

Egalement appelée raisin des bois ou brimbelle, elle est le fruit d'un arbuste rampant et pousse dans les sous-bois ombragés. Cueillette : de JUILLET à SEPTEMBRE.

Très appréciée pour son originalité, la tarte aux myrtilles fait le régal des gourmets.



Les "Aides à la pâtisserie"



Dans les départements de l'Est, ces produits sont vendus sous la marque **oetker**

Une gamme de produits indispensables pour vous permettre de mieux réussir et de décorer tous vos desserts.

Index

La pâtisserie

B	n°	page
Biscuit aux fruits.....	872	14
Biscuit aux griottes et au chocolat.....	877	24
Biscuit de Moussey aux griottes.....	884	36
Biscuit neigeux.....	873	16
Biscuit aux oranges sanguines.....	882	32
Biscuit aux poires.....	891	46
Biscuit de Savole aux pommes.....	892	48
Biscuit sultan.....	893	50
Biscuit surprise ananas-framboises.....	881	30
Bombe ananas-framboises.....	875	20
C		
Couronne surprise aux poires.....	894	52
G		
Gâteau céleste.....	889	44
Gâteau framboisine.....	887	40
Gâteau zèbre.....	885	38
R		
Roulé à la banane.....	874	18
S		
Savarins aux abricots.....	888	42
Strudel aux baies noires.....	886	39
Strudel fromage blanc-abricots.....	883	34
Strudel au raisin.....	890	44
T		
Tarte abricots-amandes.....	895	52
Tarte aux reinettes.....	876	22
Tarte à la ricotta.....	879	26
Tartelettes à l'ananas.....	880	28
Tranches à l'orange.....	878	25

Les desserts, entremets et gratins

B	n°	page
Bavarois aux fraises.....	909	73
Beignets de cerises.....	927	92
Biscuit glacé au melon.....	901	63
Boules de neige aux fruits rouges.....	908	72
C		
Charlotte aux coings.....	930	96
Charlotte aux prunes.....	931	98
Charlotte à la purée de rhubarbe.....	932	100
Couronne aux trois gelées.....	911	75
Crêpes flambees à l'orange.....	917	82
Croquettes vanille sur coulis de fruits.....	916	81
E		
Entremets de Plougastel.....	913	77
F		
Flan aux pommes.....	910	74
Fruits en chemise (pâte au fromage blanc).....	920	86
Fruits en chemise (pâte à chou).....	921	86

G

Galettes au fromage blanc et à la sauce abricots.....	906	69
Galettes de semoule à la sauce au yaourt.....	904	67
Gratin coings-pommes.....	923	88
Gratin de fruits rouges.....	924	90
Gratin de rhubarbe.....	929	94

K

Kouglof glacé aux framboises.....	900	62
-----------------------------------	-----	----

M

Mousse au Grand Marnier avec sauce aux kumquats.....	919	84
Mousse de pommes au cidre.....	903	66

P

Parfait aux groseilles.....	928	94
Petites tours fraises-abricots.....	902	64
Petits gâteaux de riz au coulis de mangues.....	897	58
Petits gâteaux de semoule au raisin.....	912	76
Poires au vin rouge à la sauce aux myrtilles.....	905	68
Pommes au vin à la mousse de pralin.....	907	70
Pudding aux cerises.....	926	92
Pudding aux fruits rouges.....	925	90
Pudding aux prunes.....	922	88
Puits meringués.....	918	83

Q

Quenelles de semoule à la mousse de pêche.....	915	80
--	-----	----

R

Ramequins melon-chocolat.....	914	78
Ramequins semoule-poire.....	898	59
Roulés au Porto sauce aux kiwis.....	899	60

T

Tulipes au fromage blanc.....	896	56
-------------------------------	-----	----

Les confitures

A	n°	page
Aubergines confites aux amandes.....	939	112
C		
Confiture d'abricots et de mirabelles.....	941	114
Confiture d'ailles au gingembre.....	934	106
Confiture de cerises à la menthe.....	935	108
Confiture de figues au rhum.....	943	116
Confiture de fruits secs.....	946	118
Confiture de groseilles à maquereau-oranges.....	944	116
Confiture de mangues et citron vert.....	938	110
Confiture de noix de coco au rhum.....	933	106
Confiture de pétales de roses.....	942	114
Confiture de rhubarbe-oranges.....	940	112
Confiture de St Eloi.....	937	110
Confiture aux trois agrumes.....	945	118
M		
Marmelade d'ananas et de pêches.....	936	108

La cuisson : quelques données indicatives

Cuisson	Four à gaz thermostat 2-3	Four électrique	Chaleur tournante
très doux	3-4	100-125°	140°
doux	4-5	125-175°	
moyen	5-6	175-200°	170°
chaud	6-7	200-225°	
très chaud		225-250°	200°

La pâtisserie



BISCUIT AUX FRUITS

Préparation: 1 h env. • **Cuisson:** 35 à 40 mn

- **PÂTE** 4 œufs • 100 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 150 g de farine • 1/2 cuil. à café de Levure chimique d'Alsace **ancel**.
- **CRÈME** 1/2 sach. de Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** • 20 g de sucre • 25 cl de lait.
- **GARNITURE** 500-750 g de fruits frais ou au sirop (ananas, pêches, fraises, cerises, bananes, oranges, etc...).
- **NAPPAGE** 1 sach. de Préparation pour Nappage clair **ancel** • 1/4 l de jus de fruits ou d'eau • 1-2 cuil. à soupe bombées de sucre.
- **DECOR** 10 cl de crème fraîche liquide • 1 cuil. à café rase de Kremfix **ancel** • 1 cuil. à café rase de sucre • 50 g d'amandes effilées.

Battez les jaunes d'œufs en crème épaisse avec les 2/3 du sucre et le Sucre Vanillé **ancel**. Montez les blancs en neige ferme avec le reste du sucre, versez-les sur les jaunes, ajoutez le mélange tamisé farine-levure et remuez délicatement.

Mettez la pâte dans un moule pour tartes et gâteaux aux fruits beurré de 26 cm de diamètre et faites cuire 35 à 40 mn à four chaud.

Préparez la Crème Pâtissière **ancel**, versez-la dans une terrine, laissez-la refroidir en remuant de temps en temps afin d'éviter la formation d'une peau.

Lavez les fruits, coupez-les. Si vous utilisez des fruits au sirop, égouttez-les bien.

Répartissez la crème pâtissière sur le biscuit refroidi, recouvrez avec les fruits.

Préparez le Nappage **ancel**, nappez les fruits et mettez le biscuit au frais.

Montez la crème fraîche en chantilly avec le sucre et Kremfix **ancel**, décorez le biscuit de chantilly et d'amandes effilées.

(n° 872)



BISCUIT NEIGEUX

Préparation: 1 h 45 env. • **Repos de la pâte sablée:** 1/2 h • **Cuisson:** 8 mn + 3 x 12 mn env.

- **PÂTE SABLÉE** 160 g de farine • 50 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • le zeste râpé d'1/2 citron • 100 g de beurre.
- **PÂTE A CHOUX** 1/4 l de lait • 60 g de beurre • 1 pincée de sel • 125 g de farine • 1 cuil. à café de Levure chimique d'Alsace **ancel** • 4 œufs.
- **STREUSEL** 200 g de farine • 125 g de sucre • 125 g de beurre ramolli • 1 pincée de sel • 2 pincées de cannelle • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**.
- **POUR FOURRER** 400 g de crème fraîche liquide • 50 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 3 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 6 cuil. à soupe de kirsch • 300 g de confiture d'airelles.
- **DECOR** 50 g d'amandes effilées • un peu de sucre glace.

Préparez la pâte sablée: tamisez la farine sur le plan de travail, faites une fontaine, mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le zeste de citron, le beurre en parcelles et travaillez rapidement le tout pour obtenir une pâte lisse. Roulez-la en boule et laissez-la reposer 1/2 h au frais.

Abaissez-la, garnissez le fond d'un moule à charnière de 26 cm de diamètre et faites cuire 8 mn à four moyen.

Préparez la pâte à choux: mettez le lait, le beurre et le sel dans une casserole, portez à ébullition. Retirez du feu, versez en une seule fois la farine tamisée et mélangez rapidement pour obtenir une boule lisse. Remettez la casserole sur le feu sans cesser de remuer et glissez cette boule chaude dans une terrine. Incorporez les œufs un à un en battant vigoureusement entre chaque œuf. Laissez tiédir, ajoutez la Levure chimique d'Alsace **ancel** et remuez bien. Sur une plaque beurrée et farinée, étalez le 1/3 de la pâte à choux en un carré de 26 cm de côté et de 4 mm d'épaisseur.

Préparez le streusel: tamisez la farine sur le plan de travail, faites une fontaine et mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le beurre ramolli, le sel, la cannelle. À l'aide de deux fourchettes, mélangez le tout de façon à obtenir un mélange granuleux (streusel). Étalez-en le tiers sur la pâte à choux et faites cuire 12 mn à four chaud. Découpez dans ce carré un disque de 26 cm de diamètre (posez le fond de pâte sablée sur la pâte à choux et découpez à l'aide d'un couteau). Procédez de la même façon avec les deux autres tiers de pâte et de streusel.

Montez la crème en chantilly avec le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**. Faites ramollir la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la, mélangez-la avec le kirsch à la chantilly et mettez au frais jusqu'à la consistance souhaitée.

Étalez la confiture d'airelles sur le fond de pâte sablée, posez un disque de pâte à choux et recouvrez-le de chantilly. Renouvelez l'opération pâte à choux-chantilly pour finir avec le 3^e disque de pâte à choux.

Décorez d'amandes effilées et de sucre glace.

(n° 873)



ROULE A LA BANANE

Préparation: 1 h env. • **Cuisson:** 12 mn env. • **Repos au frais:** 1/2 h

- **PÂTE** 5 œufs • 120 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 120 g de farine • 1 cuil. à soupe de cacao.
- **CRÈME A LA BANANE** 2 bananes • le jus d'1/2 citron • 2 cuil. à soupe de rhum • 2 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • un peu de lait • 25 cl de crème fraîche liquide • 1 sach. de Kremfix **ancel**.
- **DECOR** un peu de sucre glace.

Battez les œufs, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel** en mousse, ajoutez la farine tamisée et mélangez délicatement.

Chemisez une plaque de papier sulfurisé beurré en relevant les bords du papier afin que la pâte ne coule pas.

Mettez la moitié de la pâte dans une poche munie d'une douille ronde et dressez des bâtonnets en les espaçant de 1 cm. Incorporez le cacao au reste de pâte, mettez-la dans la poche à douille et pressez-la dans les espaces entre la pâte claire.

Faites cuire 12 mn à four chaud.

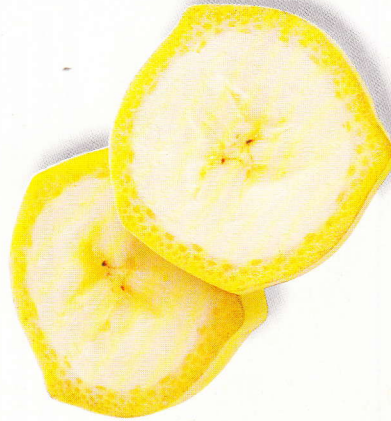
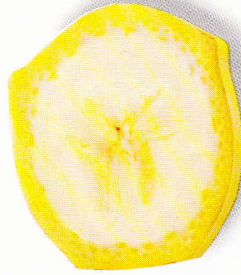
Retournez le biscuit sur une feuille de papier sulfurisé saupoudrée de sucre, humectez le papier de cuisson d'eau froide et retirez-le délicatement. Roulez le biscuit avec le papier, mettez-le au frais. Pelez les bananes, arrosez-les de jus de citron et de rhum, réduisez-les en purée.

Battez la crème fraîche en chantilly avec Kremfix **ancel**. Faites tremper la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide pour la ramollir, pressez-la, incorporez-la à la crème à la banane et mélangez délicatement à la chantilly.

Déroulez le biscuit refroidi, étalez la crème et roulez-le à nouveau.

Saupoudrez-le de sucre glace et mettez-le 1/2 h au frais avant de le servir.

(n° 874)



BOMBE ANANAS-FRAMBOISES

Préparation : 1 h 30 env. • **Repos au frais :** 1 h + 2 h env. • **Cuisson :** 10 à 12 mn env.

■ PÂTE

4 œufs • 90 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • le zeste râpé d'1/2 citron • 80 g de farine • 1 cuil. à café de Levure chimique d'Alsace **ancel** • 20 g de cacao.

■ GARNITURE

250 g de purée de framboises • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 60 g de sucre • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 1/4 l de crème fraîche liquide • 1 boîte d'ananas en morceaux (soit 340 g poids égoutté).

■ CREME

le jus d'ananas de la boîte • 10 cl de champagne • 80 g de sucre • le jus d'un citron • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 1/4 l de crème fraîche liquide • 1 sach. de Kremfix **ancel**.

■ NAPPAGE

1 sach. de Préparation pour Nappage clair **ancel**.

■ DECOR

10 cl de crème fraîche liquide • 1 sach. de Kremfix **ancel** • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**.

Battez en mousse les œufs, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le zeste. Tamisez par-dessus le mélange farine-levure-cacao et remuez délicatement. Versez la pâte sur une plaque chemisée de papier sulfurisé beurré ; relevez les bords du papier afin que la pâte ne coule pas et faites cuire 10 à 12 mn à four chaud.

Retirez le biscuit de la plaque, laissez-le refroidir, décollez le papier après l'avoir humidifié à l'aide d'une éponge et découpez dans la longueur 3 bandes de 10 cm de large.

Garniture aux framboises : mélangez la purée de framboises, le Sucre Vanillé **ancel** et le sucre, ajoutez la Gélatine **ancel** ramollie dans de l'eau froide. Mélangez-la délicatement pour la dissoudre et mettez au frais.

Battez la crème fraîche en chantilly, ajoutez-la à la crème aux framboises dès que celle-ci commence à raffermir.

Répartissez cette garniture sur les bandes de biscuit, enroulez, mettez 1 h au frais.

Chemisez un saladier de papier sulfurisé beurré. Coupez les rouleaux de biscuit en tranches de 1 cm d'épaisseur et tapissez le saladier en alternant avec des morceaux d'ananas.

Crème à l'ananas : mélangez le jus d'ananas, le champagne, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le jus de citron et la Gélatine **ancel** ramollie dans de l'eau froide. Chauffez doucement jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, laissez refroidir. Battez la crème fraîche en chantilly avec Kremfix **ancel**, incorporez le reste de l'ananas coupé en petits dés et mélangez à la crème dès qu'elle commence à prendre.

Versez cette mousse dans le saladier ; recouvrez avec le reste de roulé aux framboises et mettez 2 h au frais.

Démoulez, retirez le papier. Préparez le nappage **ancel**, nappez la bombe et décidez-la de chantilly préparée avec la crème fraîche, Kremfix et le Sucre Vanillé **ancel**.

(n° 875)



TARTE AUX REINETTES

Préparation: 50 mn env. • **Repos de la pâte:** 1 à 2 h • **Cuisson:** 12 mn + 40 à 50 mn

■ PÂTE

250 g de farine de blé complète • 1 pincée de sel • 70 g de beurre • 1 jaune d'œuf • 80 g de sucre de canne • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • le zeste râpé d'un citron • 2-3 cuil. à soupe de lait.

■ DECOR

3 blancs d'œufs • 100 g de sucre de canne • 120 g de noix moulues • 50 g + 2 cuil. à soupe de chapelure • 1 pincée de cannelle • le zeste râpé d'1/2 citron • 600 g de pommes reinettes pelées et coupées en tranches • 4 cuil. à soupe de confiture d'âpres • le jus d'un citron.

Tamisez la farine sur le plan de travail, faites une fontaine et mettez-y le sel, le beurre coupé en parcelles, le jaune d'œuf, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le zeste et le lait.

Travaillez rapidement le tout pour obtenir une pâte lisse et mettez-la 1 à 2 h au réfrigérateur.

Abaissez les 2/3 de la pâte et posez-la sur le fond beurré d'un moule à chaudière de 26 cm de diamètre. Placez le pourtour du moule, fermez la chaudière.

Façonnez un rouleau avec le reste de pâte, posez-le sur le fond de pâte et pressez-le sur le pourtour sur 3 cm de haut.

Faites cuire 12 mn à four chaud.

Montez les blancs en neige ferme en incorporant peu à peu le sucre, ajoutez délicatement les noix, la chapelure, la cannelle, le zeste de citron et les 2/3 des pommes. Étalez la confiture sur le fond de pâte, répartissez les 2 cuillerées de chapelure, disposez les tranches de pommes non utilisées et arrosez-les de jus de citron. Recouvrez du mélange neige-pommes et faites cuire 40 à 50 mn à four moyen.

(n° 876)



BISCUIT AUX GRIOTTES ET AU CHOCOLAT

Préparation: 40 mn env. • **Cuisson:** 50 à 55 mn

■ PÂTE

4 œufs • 200 g de beurre • 180 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 100 g de chocolat noir fondu • 1 cuil. à café de Levure chimique d'Alsace **ancel** • 125 g de farine • 125 g de noixettes grillées moulues • 1 cuil. à café de cannelle • 4 cuil. à soupe de rhum • 700 g de griottes, un peu de sucre glace.

■ DECOR

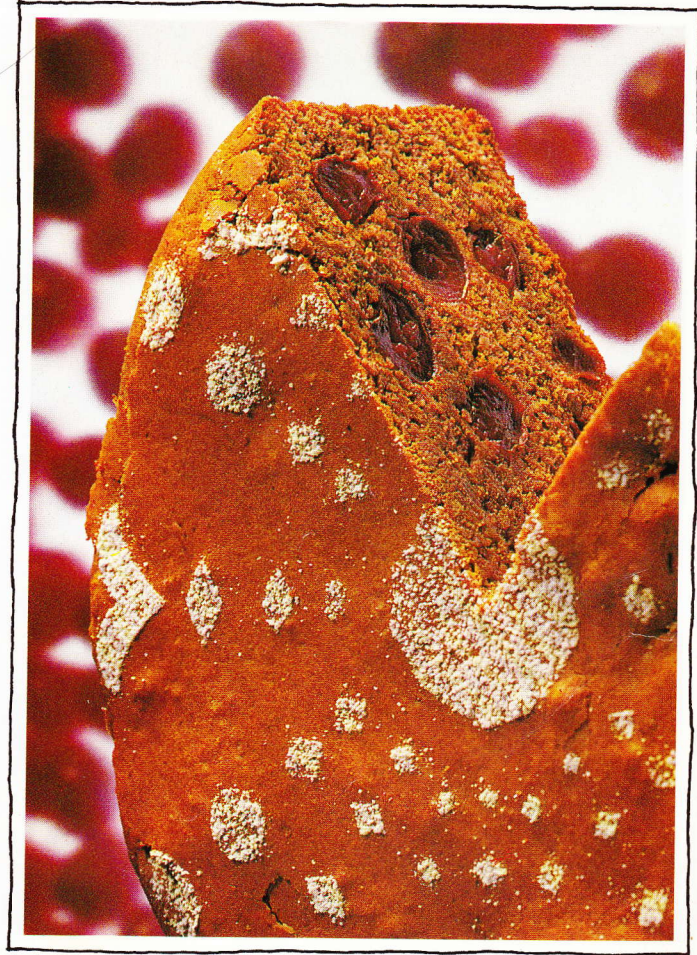
Séparez les blancs d'œufs des jaunes, battez les jaunes en mousse avec 80 g de sucre et le Sucre Vanillé **ancel**. Ajoutez le beurre ramolli coupé en petits morceaux et le chocolat, mélangez délicatement. Montez les blancs en neige ferme en ajoutant peu à peu le reste du sucre, glissez cette neige sur la préparation jaunes-chocolat. Ajoutez le mélange tamisé farine-levure, la cannelle, les noixettes, le rhum et mélangez. Incorporez les griottes égouttées à la fin.

Versez la pâte dans un moule à charnière de 26 cm de diamètre chemisé de papier sulfurisé beurré, faites cuire 50 à 55 mn à four moyen.

Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

Posez un pochoir sur le gâteau et saupoudrez de sucre glace.

(n° 877)



TRANCHES A L'ORANGE

Préparation: 40 mn env. • **Repos de la pâte:** 30 mn • **Cuisson:** 25 à 30 mn

■ PÂTE

250 g de farine • 1 cuil. à café rase de Levure chimique d'Alsace **ancel** • 70 g de sucre glace • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1 œuf • 120 g de beurre.

■ GARNITURE

120 g de poudre d'amandes • 150 g de sucre • 1 sach. de sucre Vanillé **ancel** • le zeste râpé d'une orange • le jus d'une ou deux oranges.

■ GLACAGE

50 g de sucre glace • env. 1 cuil. à soupe de jus d'orange

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine; faites une fontaine, mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et l'œuf. Mélangez en incorporant peu à peu la farine pour obtenir une bouillie épaisse. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, travaillez le tout jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Mettez 1/2 h au frais.

Mélangez la poudre d'amandes, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le zeste avec juste assez de jus d'orange pour donner à la préparation la consistance d'une pâte à tartiner.

Après le repos de la pâte, partagez-la en deux, abaissez deux rectangles de 25 x 30 cm.

Posez un rectangle sur une plaque chemisée de papier sulfurisé beurré, étalez la pâte aux amandes. Recouvrez avec le second rectangle et faites cuire 25 à 30 mn à four chaud.

Mélangez le sucre glace avec la quantité nécessaire de jus d'orange pour obtenir une préparation assez fluide, glacez le gâteau encore chaud et coupez-le en tranches.

(n° 878)



TARTE A LA RICOTTA

Préparation: 45 mn env. • **Repos de la pâte:** 1/2 h • **Cuisson:** 1 h 15 env.

■ PÂTE

220 g de farine • 50 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 2 œufs + 1 jaune • le zeste râpé d'1/2 citron • 1 pincée de sel • 180 g de beurre ramolli • 3 cuil. à soupe de Porto.

■ GARNITURE

1 kg de ricotta ou de fromage blanc en faïsselle • 120 g de sucre • 1/2 cuil. à café de sel • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • le zeste râpé d'1/2 orange • 2 œufs • 30 g de raisins secs • 30 g d'écorce d'orange confite hachée • 30 g d'écorce de citron confite hachée • 50 g d'amandes hachées.

■ POUR

BADIGEONNER 1 blanc d'œuf.

Tamisez la farine sur le plan de travail. Faites une fontaine, mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, les œufs et le jaune, le zeste de citron, le Porto, le sel et le beurre ramolli en parcelles. Travaillez rapidement le tout jusqu'à ce que la pâte soit lisse, mettez-la 1/2 h au frais et divisez-la en deux.

Façonnez une boule avec l'une des moitiés, abaissez-la et posez-la sur le fond beurré d'un moule à chaudière de 26 cm de diamètre. Placez le pourtour du moule, fermez-le. Prélevez une partie de la seconde moitié de pâte, façonnez un rouleau et posez-le contre le pourtour du moule. Pressez-le à l'aide de 2 doigts afin d'obtenir un bord de 3 cm de hauteur, piquez le fond avec une fourchette.

Garniture: mélangez la ricotta ou le fromage blanc égoutté, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le sel, le zeste, les œufs, les raisins secs, les écorces confites. Versez le tout dans le moule, parsemez d'amandes hachées.

Étalez le reste de pâte sur 2 mm d'épaisseur, découpez des bandes de 2 cm de large, disposez-les en croisillons sur la tarte et badigeonnez-les de blanc d'œuf battu.

Faites cuire 1 h 15 env. à four moyen.

Laissez refroidir dans le moule avant de servir.

(n° 879)



TARTELETTES A L'ANANAS

Préparation : 1 h env. • **Repos de la pâte :** 1/2 h • **Cuisson :** 15 mn env.

■ PÂTE

280 g de farine • 180 g de beurre froid coupé en petits morceaux • 80 g de sucre glace • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1 cuil. à café de zeste de citron râpé • 1 jaune d'œuf.

■ GARNITURE

1/2 l de lait • 2 sach. de Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** • 1 cuil. à café de zeste de citron râpé • 2 œufs + 1 blanc • 80 g de sucre • 20 demi-tranches d'ananas • 100 g de confiture de framboises.

■ NAPPAGE

1 sach. de Préparation pour Nappage clair **ancel**.

Tamisez la farine sur le plan de travail. Faites une fontaine, mettez-y le beurre, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le zeste de citron, le jaune d'œuf. Travaillez rapidement le tout jusqu'à ce que la pâte soit lisse et laissez-la reposer 1/2 h au frais.

Abaissez-la sur 2 mm d'épaisseur et foncez des moules à tartelettes beurrés. Posez-les sur une plaque, faites cuire 15 mn à four moyen.

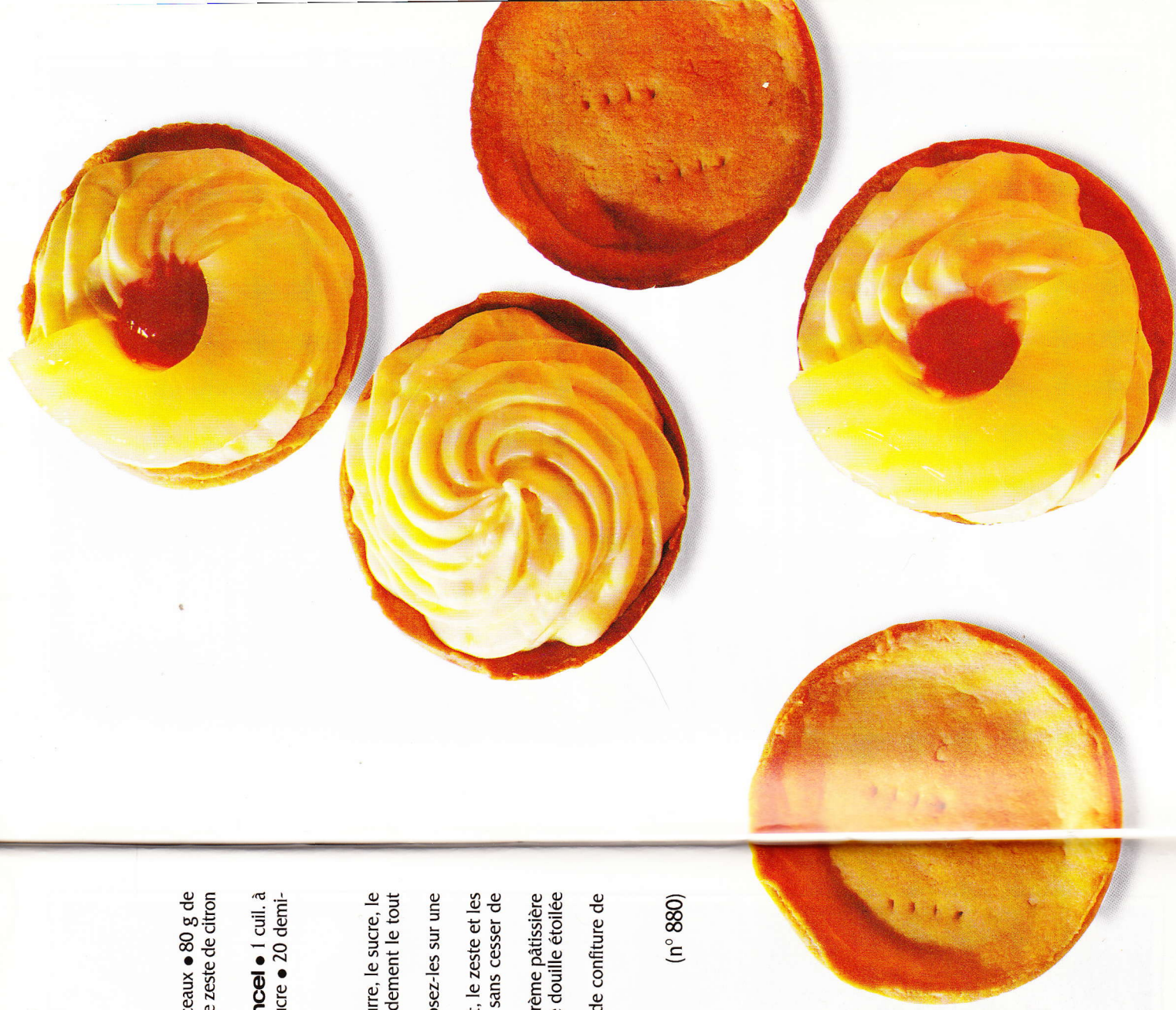
Préparez la garniture : délayez la poudre de crème pâtissière avec un peu de lait, le zeste et les jaunes d'œufs. Faites bouillir le reste du lait et incorporez la poudre délayée sans cesser de remuer.

Montez les blancs en neige en ajoutant peu à peu le sucre puis mélangez à la crème pâtissière chaude. Laissez refroidir, mettez la crème dans une poche munie d'une grosse douille étoilée et garnissez le fond des tartelettes.

Egouttez bien les demi-tranches d'ananas, posez-les sur la crème et décorez de confiture de framboises.

Préparez le Nappage **ancel** et nappez les tartelettes.

(n° 880)



BISCUIT SURPRISE ANANAS-FRAMBOISES

Préparation: 1 h 40 env. • **Cuisson:** 2 x 10 mn env. • **Repos au frais:** 2 h

- **PÂTE**
80 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 4 œufs • 80 g de farine • 1 cuil. à café de cacao.
- **GARNITURE**
1/2 l de crème fraîche liquide • 2 sach. de Kremfix **ancel** • 40 g de sucre • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 50 g de framboises fraîches ou surgelées • 80 g d'ananas coupé en petits morceaux • 4 cuil. à soupe de jus d'ananas • le jus d'1/2 citron.
- **DECOR**
quelques tranches d'ananas • 80-100 g de chocolat noir râpé.
- **NAPPAGE**
1 sach. de Préparation pour Nappage clair **ancel**.

Battez en mousse les œufs, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel** puis incorporez délicatement la farine tamisée.

Étalez les 2/3 de cette pâte sur une plaque chemisée de papier sulfurisé beurré, ajoutez le cacao au reste de pâte et étalez-la également sur une plaque chemisée de papier sulfurisé beurré.

Faites cuire chaque pâte 10 mn à four chaud.

Retirez le biscuit "clair" de la plaque, laissez-le refroidir sur le papier.

Retournez le biscuit au cacao sur un papier saupoudré de sucre; humectez le papier sulfurisé d'eau froide et retirez-le rapidement. Enroulez-le en laissant le papier saupoudré de sucre et laissez-le en attente au frais.

Battez la crème fraîche en chantilly avec le sucre et Kremfix **ancel**.

Faites ramollir la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la. Réduisez les framboises en purée, incorporez 2 cuillerées à soupe de gélatine ainsi que le 1/3 de la crème chantilly et mélangez délicatement.

Dérroulez doucement le biscuit chocolat, enlevez le papier, étalez la crème, enroulez-le à nouveau et mettez-le au frais.

Mélangez l'ananas, le jus d'ananas, la gélatine et le reste de chantilly (si nécessaire, chauffez à nouveau la gélatine).

Retirez le biscuit clair du papier, coupez-en le 1/3, chemisez un moule à financier avec le reste. Versez le 1/3 de la crème à l'ananas, posez au centre le roulé aux framboises et couvrez avec un autre 1/3 de crème. Lissez la surface, recouvrez avec la bande de biscuit prélevée et mettez 1 h au réfrigérateur.

Démoulez le biscuit, enrobez-le avec le reste de crème, décorez-le de tranches d'ananas et de chocolat râpé.

Préparez le Nappage **ancel**, nappez les tranches d'ananas.

(n° 881)



BISCUIT AUX ORANGES SANGUINES

Préparation : 50 mn env. • **Cuisson :** 45 mn env.

■ PÂTE

6 œufs • 150 g de sucre glace • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • le jus + le zeste râpé d'un citron • 1 pincée de sel • 50 g de sucre semoule • 100 g de farine • 80 g de Fleur de maïs **ancel** • 1 cuil. à café rase de Levure chimique d'Alsace **ancel**.

■ POUR

FOURRER

un peu de confiture d'oranges • un peu de Grand Marnier.

■ GARNITURE

25 cl de crème fraîche liquide • 3 cuil. à soupe de Grand Marnier • 3 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel**.

■ DECOR

3-4 oranges sanguines.

■ NAPPAGE

1 sach. de Préparation pour Nappage clair **ancel**.

Battez les jaunes d'œufs en mousse avec le sucre glace, le Sucre Vanillé **ancel**, le sel, le jus et le zeste de citron; montez les blancs en neige ferme en ajoutant peu à peu le sucre. Incorporez délicatement cette neige à la masse des jaunes, tamisez par-dessus la farine, la Fleur de maïs **ancel**, la Levure chimique d'Alsace **ancel** et mélangez sans battre. Versez la pâte dans un moule à chaudière de 26 cm de diamètre tapissé de papier sulfurisé beurré et faites cuire 45 mn à four moyen.

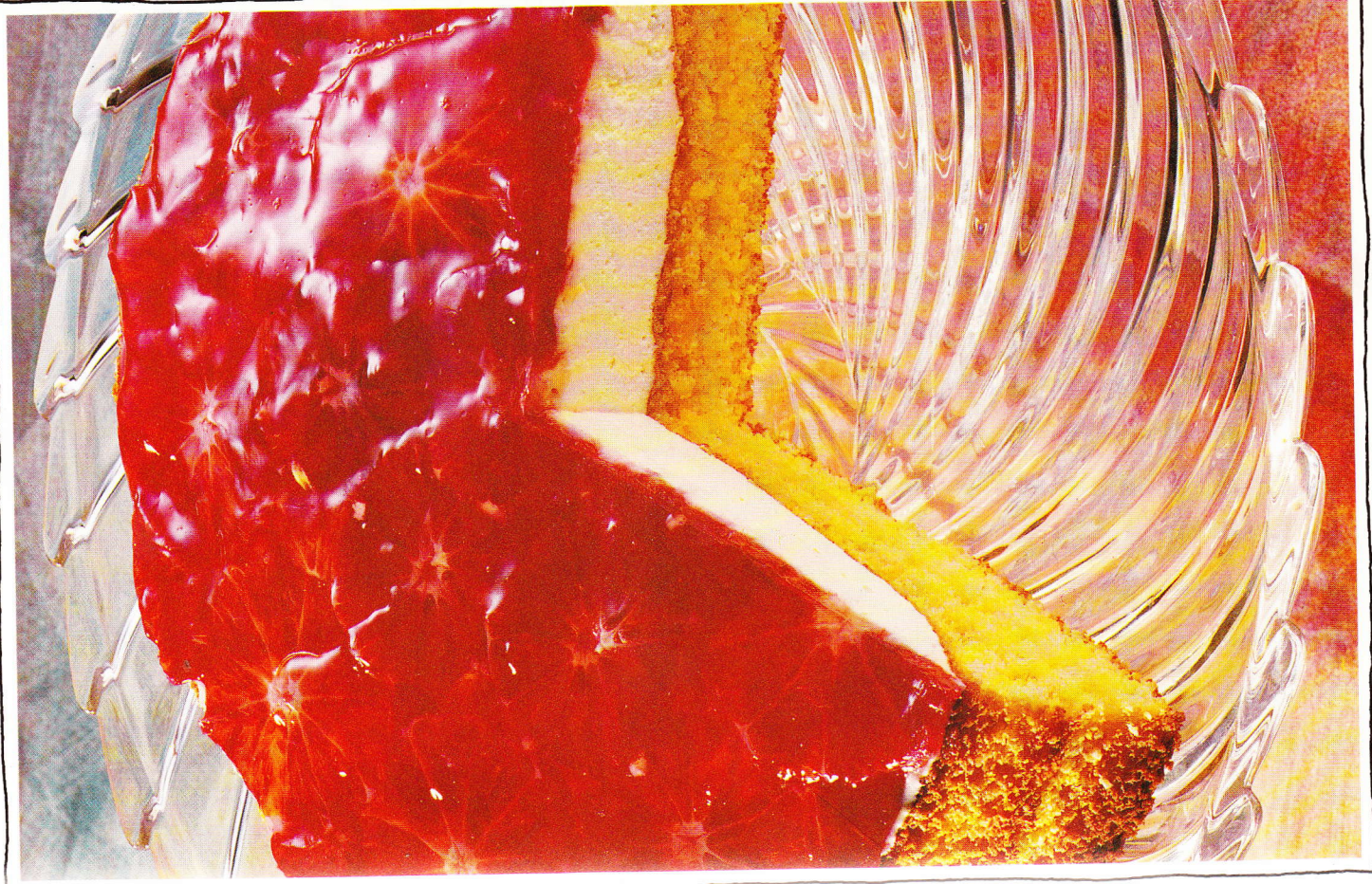
Laissez refroidir, coupez le biscuit en trois disques.

Étalez la moitié du mélange confiture-Grand Marnier sur le premier disque, posez le second disque, recouvrez-le également du mélange précédent et posez le troisième disque.

Battez la crème en chantilly; ajoutez le Grand Marnier. Faites ramollir la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la et mélangez-la délicatement à la chantilly. Lorsque la crème commence à raffermir, posez-la en dôme sur le biscuit et décorez de rondelles d'oranges pelées à vif.

Préparez le Nappage **ancel** et nappez le biscuit.

(n° 882)



STRUDEL FROMAGE BLANC-ABRICOTS

Préparation : 1 h env. • **Repos de la pâte :** 1/2 h • **Cuisson :** 40 mn env.

- **PÂTE** 250 g de farine • 1 jaune d'œuf • 1/2 cuil. à café de sel • 1 cuil. à soupe d'huile • 1 cuil. à soupe de vinaigre.
- **GARNITURE** 60 g de beurre ramolli • 40 g de sucre glace • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1 pincée de sel • le zeste râpé d'1/2 citron • 2 œufs • 2 petits pains (110 g env.) • 15 cl de lait • 15 cl de crème fraîche • 400 g de fromage blanc (20 % M.G.) • 60 g de sucre • 250 g d'oreillons d'abricots.
- **ACCOMPAGNEMENT** 1/2 l de yaourt • 80 g de sucre glace • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • un peu de liqueur de cassis.
- **POUR DORER** 60 g de beurre fondu.

Tamisez la farine sur le plan de travail. Faites une fontaine, mettez-y le jaune d'œuf, le sel, le vinaigre, l'huile et 10 cl d'eau tiède. Travaillez le tout jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Roulez-la en boule, badigeonnez-la de beurre fondu, couvrez-la avec une terrine préchauffée et laissez-la reposer 1/2 h.

Battez en mousse le beurre, le sucre glace, le Sucre Vanillé **ancel**, le sel et le zeste de citron en ajoutant les jaunes d'œufs un à un.

Faites ramollir les petits pains dans le lait, pressez-les bien, émiettez-les, incorporez-les au beurre battu et ajoutez la crème fraîche et le fromage blanc.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant peu à peu le sucre et incorporez-les délicatement à la préparation.

Abaissez la pâte en rectangle sur un torchon saupoudré de farine, glissez les mains sous la pâte et étirez-la le plus finement possible avec de dos des mains. Badigeonnez-la de beurre fondu.

Répartissez la préparation au fromage blanc sur les 2/3 de la pâte, disposez les oreillons d'abricots.

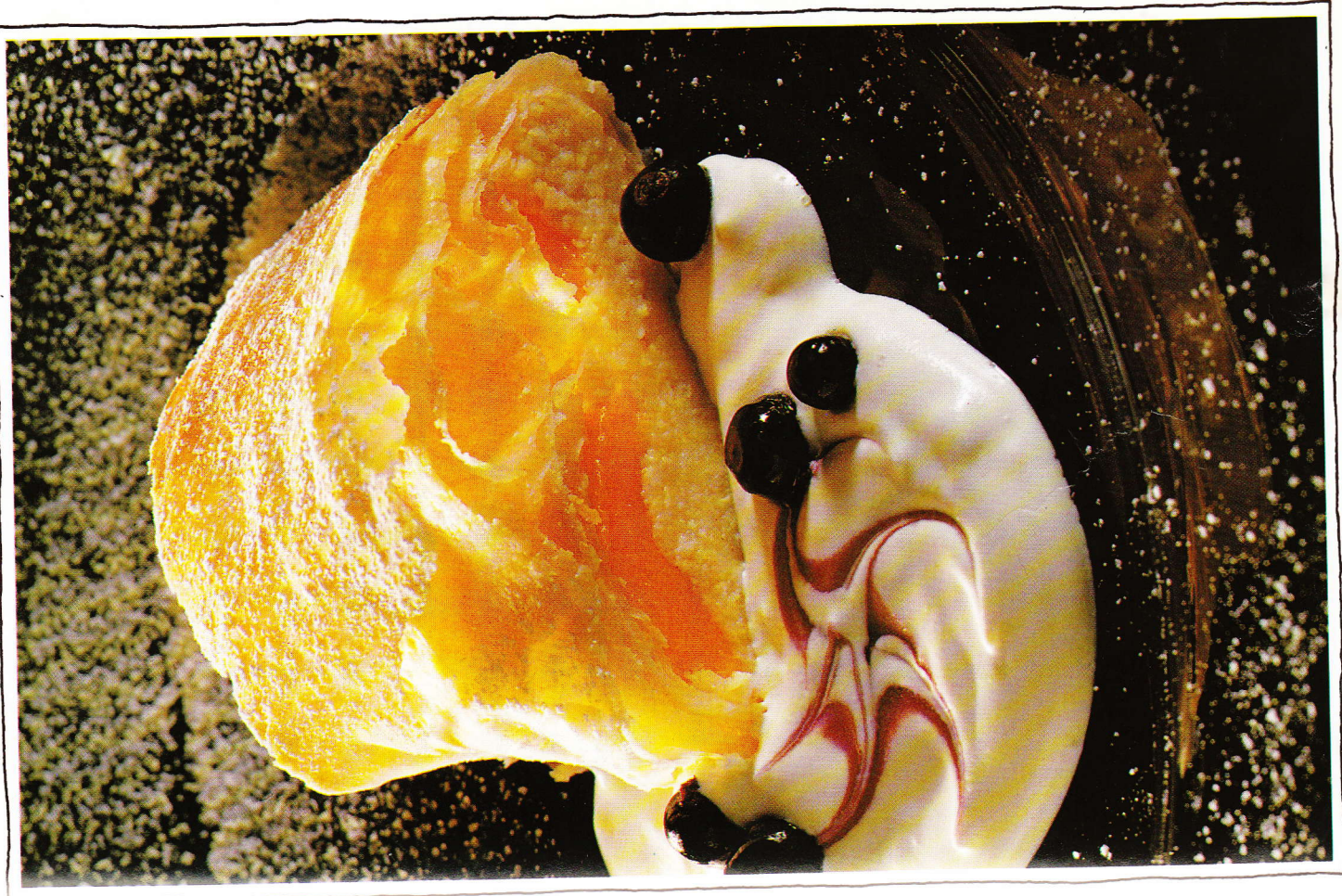
Rabattez les deux bords latéraux sur 3 cm env. afin d'éviter que la garniture ne s'échappe. Soulevez le linge des deux mains et enroulez délicatement le strudel en partant du côté garni. Posez-le sur une plaque beurrée, donnez-lui la forme d'un fer à cheval s'il est trop long et faites cuire 40 mn à four doux.

Mélangez le yaourt, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**.

Versez quelques cuillérées au fond des assiettes, ajoutez quelques gouttes de liqueur de cassis au centre.

Striez le mélange à l'aide d'un fin bâtonnet de bois avant d'y déposer les parts de strudel.

(n° 883)



BISCUIT DE MOUSSEY AUX GRIOTTES

Préparation : 1 h 30 env. • **Attente :** 20 mn env. • **Cuisson :** 35 à 40 mn

■ PÂTE

4 œufs • 100 g de miel • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1 cuil. à soupe de rhum • 120 g de farine de blé complète.

■ POUR FOURRER

2 jaunes d'œufs • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 3 cuil. à soupe de miel • le jus et le zeste râpé d'un citron • 500 g de fromage blanc (20 % de M.G.) • 3 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel**.

■ DECOR

1 orange • 1 boîte de griottes • 1 cuil. à soupe de miel • 1 pincée de cannelle • 1 pincée de girofle • 1 cuil. à soupe de fécula • 3 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 50 g d'amandes effilées.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes, battez les jaunes en mousse avec le miel, 2 cuil. à soupe d'eau, le Sucre Vanillé **ancel** et le rhum. Ajoutez la farine tamisée, mélangez bien et laissez reposer 20 mn.

Montez les blancs en neige ferme, incorporez-les délicatement à la pâte et versez-la dans un moule à charnière de 26 cm de diamètre beurré et fariné. Faites cuire 35 à 40 mn à four doux.

Préparez la garniture : battez les jaunes en mousse avec le Sucre Vanillé **ancel**, le miel, le jus et le zeste de citron, puis incorporez le fromage blanc.

Faites ramollir la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la et mélangez-la à la garniture. Laissez raffermir.

Coupez le biscuit en 3 tranches horizontales, fourrez-le, reformez-le, enrobez-le avec le reste de crème.

Pelez l'orange ; coupez-la en rondelles, recoupez-les en deux et posez-les en cercle sur le bord du biscuit.

Égouttez les griottes, faites bouillir le jus avec le miel, la cannelle et la poudre de girofle. Ajoutez sans cesser de remuer le mélange eau-fécule, laissez cuire quelques instants.

Faites ramollir la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la et incorporez-la au jus des griottes. Ajoutez les griottes, laissez refroidir.

Répartissez les fruits sur le biscuit, décidez le pourtour d'amandes effilées.

(n° 884)



GATEAU ZEBRE

(Recette de base pour les recettes n° 901-909-913)

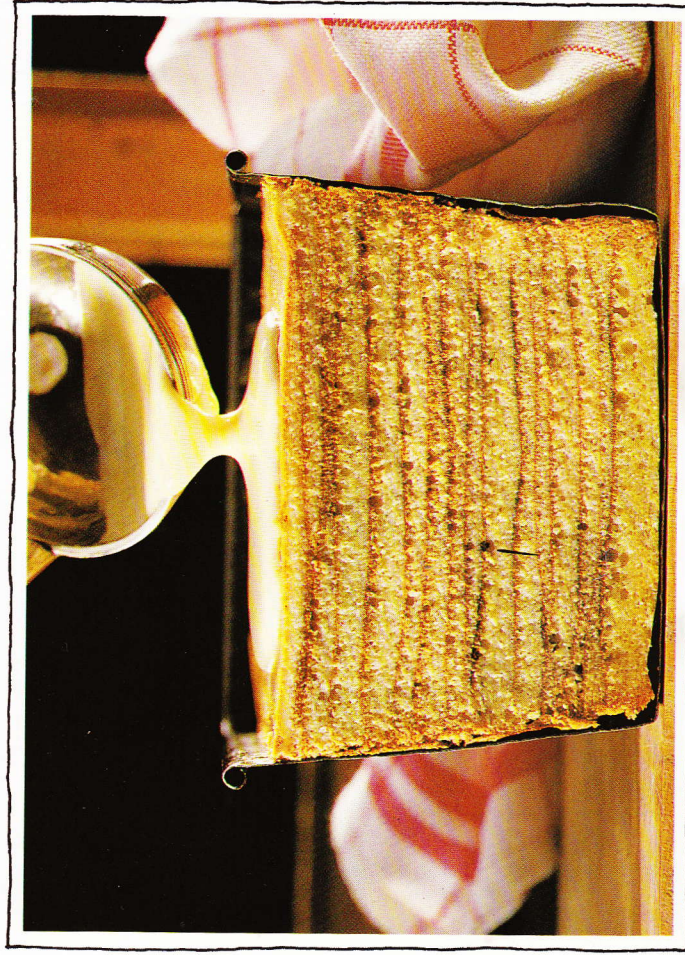
Préparation: 20 mn env. • **Cuisson:** 3 mn par couche de pâte.

170 g de beurre • 180 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 100 g de pâte d'amandes • 8 œufs • 1 pincée de cardamome • 90 g de farine • 90 g de fécule.

Dattez en mousse le beurre, 60 g de sucre et la pâte d'amandes. Ajoutez les jaunes d'œufs, le Sucre Vanillé **ancel** et la cardamome sans cesser de battre.
DMontez les blancs en neige ferme en incorporant peu à peu le reste du sucre. Glissez cette neige sur la masse jaunes-beurre, versez le mélange tamisé farine-fécule et travaillez délicatement le tout.

Mettez la valeur d'une louche de pâte dans un moule à cake beurré, lissez la surface et faites cuire 3 mn à four très chaud. La cuisson terminée, versez une deuxième louche de pâte sur la pâte déjà cuite, lissez à nouveau et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Répétez cette opération autant de fois que nécessaire. Laissez refroidir le gâteau dans le moule, démoulez-le sur une grille.

(n° 885)



STRUDEL AUX BAIES NOIRES

Préparation: 30 mn env. • **Cuisson:** 35 mn env.

■ PÂTE

1 paquet de pâte feuilletée surgelée.

■ GARNITURE

500 g de fromage blanc maigre • 4 cuil. à soupe de miel • 2 œufs • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1 pincée de sel • 250 g de baies noires fraîches ou surgelées (cassis, mûres, myrtilles, etc...).

■ POUR DORER

1 œuf • 1 cuil. à soupe de lait.

Laissez décongeler la pâte feuilletée, étalez-la en un rectangle de 40 x 60 cm, coupez-le en deux parts égales.

Mélangez le fromage blanc, le miel, les œufs, le Sucre Vanillé **ancel** et le sel. Versez cette préparation au centre de chaque rectangle, répartissez les baies, rabattez les côtés et mettez les strudels sur une plaque beurrée.

Battez l'œuf avec le lait, dorez les strudels et faites cuire 35 mn à four chaud.

(n° 886)



GATEAU FRAMBOISINE

Préparation: 1 h 20 env. • **Cuisson:** 10 + 35 mn env.

- **PÂTE A BISCUIT** 3 œufs • 70 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • le zeste râpé d'1/2 citron • 80 g de farine • 1 cuil. à café de Levure chimique d'Alsace **ancel**.
- **POUR FOURRER** 200 g de confiture de framboises.
- **PÂTE DELAYÉE** 120 g de beurre • 100 g de sucre glace • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • le zeste râpé d'1/2 citron • 2 œufs • 200 g de farine • 1/2 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel** • 7 cl de lait.
- **GARNITURE** 2 cuil. à soupe de confiture de framboises • 500 g de framboises.
- **NAPPAGE** 1 sach. de Préparation pour Nappage clair **ancel**.

Battez les œufs en mousse avec le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le zeste de citron. Ajoutez le mélange tamisé farine-levure et mélangez délicatement jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée.

Étalez la pâte sur une plaque chemisée de papier sulfurisé beurré, relevez le papier pour que la pâte ne puisse pas couler et faites cuire 10 mn à four chaud. La cuisson terminée, retournez aussitôt le biscuit sur une feuille de papier saupoudrée de sucre, humectez le papier sulfurisé d'eau froide et retirez-le délicatement.

Chauffez la confiture, étalez-la sur le biscuit et enroulez-le.

Battez en crème le beurre, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le zeste. Ajoutez les œufs un à un puis le mélange tamisé farine-levure en alternant avec le lait (ne prenez que la quantité de lait nécessaire pour obtenir une pâte qui se détache difficilement de la spatule). Versez la moitié de cette pâte dans un moule à cake beurré et fariné, posez le roulé aux framboises et recouvrez-le avec le reste de pâte.

Faites cuire 35 mn à four moyen.

Démoulez le gâteau sur une grille, étalez sur le dessus la confiture de framboises et décorez-le avec les framboises. Préparez le Nappage **ancel**, nappez délicatement les framboises.

(n° 887)



SAVARINS AUX ABRICOTS

Préparation: 1 h 15 env. • **Repos de la pâte:** 20 + 10 mn • **Macération:** 1 h • **Cuisson:** 12 à 15 mn

■ PÂTE

250 g de farine • 1 sach. de Levure de boulangerie **ancel** • sel • 2 jaunes d'œufs • 50 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1/2 cuil. à café de zeste de citron râpé • 30 g de beurre fondu • 10 cl de lait tiède.

■ DECOR

1 kg d'oreillons d'abricots au sirop • un peu de sucre glace • kirsch.

■ MOUSSELINE

2 jaunes d'œufs • 100 g de sucre glace • le zeste râpé d'1/2 orange • 10 cl de crème fraîche liquide • 1/2 sach. de Kremfix **ancel** • 1 cuil. à soupe de kirsch.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine et mettez-y le sel, les jaunes d'œufs, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le zeste, le beurre fondu et le lait tiède. Travaillez le tout au batteur jusqu'à ce que la pâte se détache de la terrine, couvrez avec un linge et laissez lever 20 mn dans un endroit chaud. Ce temps écoulé, retravaillez-la légèrement, façonnez un rouleau, coupez-le en morceaux de 20 g env. et roulez-les en boules. Faites un trou au centre avec le manche d'une cuillère en bois de façon à obtenir un anneau. Déposez les anneaux de pâte dans des moules à savarin légèrement beurrés et laissez lever à nouveau 10 mn dans un endroit chaud.

Rangez les moules sur une plaque et faites cuire 12 à 15 mn à four moyen.

Mettez les oreillons d'abricots et le kirsch dans une terrine; saupoudrez de sucre glace, laissez macérer 1 h au réfrigérateur.

Battez en mousse au bain-marie les jaunes d'œufs, le sucre et le zeste d'orange et continuez de battre jusqu'à complet refroidissement.

Montez la crème fraîche en chantilly avec Kremfix **ancel**, incorporez-la délicatement à la masse des jaunes, parfumez avec le kirsch.

Démoulez les savarins, décorez-les avec les oreillons d'abricots et la mousseline au kirsch.

(n° 888)



GATEAU CELESTE

Préparation : 1 h 20 env. • **Cuisson :** 4 x 15 mn env.

■ PÂTE

250 g de farine • 2 cuil. à café rases de Levure chimique d'Alsace **ancel** • 250 g de beurre • 200 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 4 jaunes d'œufs • 1 pincée de sel.

■ GARNITURE

4 blancs d'œufs • 50 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1 cuil. à café rase de cannelle • 100 g d'amandes effilées grillées.

■ POUR FOURRER

500 g de groseilles rouges égrappées • 125 g de sucre glace • 50 cl de crème fraîche liquide • 2 sach. de Kremfix **ancel**.

Battez le beurre en mousse, ajoutez peu à peu le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, les jaunes d'œufs, le sel et le mélange tamisé farine-levure par cuillerée. Battez les blancs en neige très ferme. Répartissez 2 cuil. à soupe de pâte sur le fond d'un moule à charnière de 24 à 26 cm de diamètre beurré (veillez à ce que le bord de la pâte ne soit pas trop mince), puis étalez très régulièrement par-dessus le 1/4 de la neige.

Mélangez le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et la cannelle et répartissez sur la neige le 1/4 de ce mélange ainsi que le 1/4 des amandes. Faites cuire à four moyen 15 mn env., démoulez immédiatement après la cuisson. Recommencez 3 fois cette opération et faites cuire les fonds l'un après l'autre.

Versez le sucre glace sur les groseilles et incorporez-les à la crème battue en chantilly avec Kremfix **ancel**. Répartissez cette garniture sur 3 des fonds cuits, reconstituez le gâteau et saupoudrez le dessus de sucre glace. (n° 889)

STRUDEL AU RAISIN

Préparation : 50 mn env. • **Repos de la pâte :** 1 h • **Cuisson :** 35 à 45 mn

■ PÂTE

250 g de farine • 1/2 cuil. à café de Levure chimique d'Alsace **ancel** • 1 jaune d'œuf • 1 cuil. à soupe d'huile • 1 cuil. à café rase de sel • 1 cuil. à soupe de vinaigre • pour badigeonner la pâte : 60 g de beurre fondu.

■ GARNITURE

4 œufs • 80 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • un peu de cannelle en poudre • 50 g de farine • 50 g de noisettes moulues • 1 kg de raisin • le zeste râpé d'un citron.

■ POUR DORER

un peu de beurre fondu

■ DECOR

50 g de sucre glace.

Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail, faites une fontaine et mettez-y le jaune d'œuf, le vinaigre, l'huile, le sel et 10 cl d'eau env. Pétrissez tous ces ingrédients pour obtenir une pâte épaisse et bien lisse, roulez-la en boule et badigeonnez-la de beurre fondu. Couvrez-la avec une terrine chauffée et laissez-la reposer 1 h.

Abaissez-la sur la plus grande surface possible sur un linge saupoudré de farine, glissez les mains sous la pâte, étirez-la en rectangle avec le dos des mains aussi finement que vous le pouvez et badigeonnez-la de beurre fondu.

Battez en mousse les jaunes d'œufs avec les 2/3 du sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, la cannelle et le zeste de citron.

Montez les blancs en neige ferme en incorporant peu à peu le reste du sucre et glissez-la sur la masse des jaunes. Ajoutez la farine tamisée, les noisettes et mélangez délicatement le tout.

Répartissez cette préparation ainsi que les grains de raisin sur la pâte.

Rabattez les deux bords latéraux sur 3 cm env. afin d'éviter que la garniture ne s'échappe, soulevez le linge des deux mains pour commencer à enrouler facilement le strudel. Posez-le délicatement sur une plaque beurrée, dorez-le avec le beurre fondu et faites cuire 35 à 45 mn à four chaud. Servez-le saupoudré de sucre glace. (n° 890)



BISCUIT AUX POIRES

Préparation : 1 h 20 env. • **Repos de la pâte :** 30 mn • **Cuisson :** Pâte sablée : 10 à 15 mn - Pâte à biscuit : 35 à 40 mn - Crème : 8 à 10 mn.

■ **PÂTE SABLÉE** 150 g de farine • 1/2 cuil. à café de Levure chimique d'Alsace **ancel** • 50 g de sucre • 1/2 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1/2 cuil. à café de zeste de citron râpé • 1 pincée de sel • 100 g de beurre • 2 cuil. à soupe de confiture d'airelles.

■ **BISCUIT** 5 œufs + 2 jaunes • 150 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • le zeste râpé d'1/2 citron • 150 g de farine • 35 g de Fleur de maïs **ancel** • 80 g de beurre.

■ **CREME** 35 cl de lait • 150 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 150 g de chocolat • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • le zeste râpé d'1/2 citron • 4 demi-poires au sirop coupées en petits morceaux • 1 verre d'eau-de-vie de poire • 1/4 l de crème fraîche liquide • 1 sach. de Kremfix **ancel**.

■ **GARNITURE** 1/4 l de crème fraîche liquide • 50 g de sucre • 1 sachet de Kremfix **ancel** • 1 sachet de Sucre Vanillé **ancel** • 1 cuil. à café de cacao • 8 quartiers de poires au sirop • un peu de chocolat fondu.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine, mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le sel, le zeste, le beurre ramolli coupé en petits morceaux et pétrissez rapidement le tout. Roulez la pâte en boule et mettez-la 30 mn au frais.

Abaissez-la, foncez le fond d'un moule à charnière de 26 cm de diamètre, piquez légèrement la pâte avec une fourchette et faites cuire 10 à 15 mn à four doux. Laissez refroidir et réservez.

Biscuit : battez en mousse au bain-marie les œufs, les jaunes, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le zeste de citron. Retirez du bain-marie et continuez de battre jusqu'à complet refroidissement. Ajoutez délicatement le mélange tamisé farine-fleur de maïs et le beurre fondu refroidi et versez cette pâte dans un moule à charnière de 26 cm de diamètre chemisé de papier sulfurisé beurré. Faites cuire 35 à 40 mn à four chaud.

Étalez la confiture d'airelles sur le fond de pâte sablée.

Préparez la crème : chauffez sans bouillir le lait, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le chocolat et le zeste de citron. Faites ramollir la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la, ajoutez-la et remuez pour bien la dissoudre. Laissez refroidir.

Lorsque la crème commence à épaissir, ajoutez les morceaux de poires, l'eau-de-vie et la chantilly préparée avec la crème fraîche et Kremfix **ancel**. Coupez le biscuit en 2 disques, assemblez-les avec la crème et posez le gâteau reformé sur le fond de pâte sablée.

Battez la crème fraîche en chantilly avec le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et Kremfix **ancel** et utilisez le 1/3 de cette chantilly pour enrober le biscuit. Ajoutez le cacao à la moitié de la chantilly non utilisée, remplissez une poche munie d'une douille ronde et décrivez des cercles à la surface du gâteau ainsi que des traits verticaux sur le pourtour (dans les deux cas, espacez-les de 1 cm).

Complétez les espaces avec le reste de chantilly et décorez le gâteau de quartiers de poires et de chocolat fondu.

(n° 891)



BISCUIT DE SAVOIE AUX POMMES

Préparation: 1 h 15 env. • **Repos de la pâte:** 30 mn • **Cuisson I:** 50 à 60 mn + 15 mn
• **Cuisson II:** 5 à 10 mn

- **PÂTE**
280 g de farine • 1/2 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel** • sel
• 100 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 50 g de poudre d'amandes
• le jus d'1/2 citron • 1 jaune d'œuf • 200 g de beurre.
- **POUR FOURRER**
500 g de pommes • 100 g de sucre • 2 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
• 100 g de confiture d'abricots • 100 g de confiture d'airelles • 1 cuil. à café rase
de cannelle • un peu de rhum • 1 yaourt • 1 œuf.
- **GARNITURE**
5 pommes • 1/4 l de vin blanc • 50 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé
ancel • 1 bâtonnet de cannelle • 1 sach. de Préparation pour Nappage
clair **ancel**.
- **DECOR**
8 cl de crème fraîche liquide • 1/2 sach. de Kremfix **ancel** • 50 g d'amandes
effilées.

Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail. Faites une fontaine et mettez-y le sel, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, la poudre d'amandes, le jus de citron et le jaune d'œuf. Mélangez en incorporant peu à peu la farine pour obtenir une bouillie épaisse, ajoutez le beurre ramolli coupé en petits morceaux et travaillez rapidement jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Laissez-la reposer 30 mn au frais.

Abaissez la moitié de la pâte, foncez le fond d'un moule à charnière de 26 cm de diamètre. Placez le pourtour du moule, fermez la charnière. Avec le reste de pâte, façonnez un rouleau, posez-le sur le fond de pâte et faites-le remonter de 3 à 4 cm sur le pourtour du moule en pressant.

Pelez les pommes, enlevez le cœur et les pépins, coupez-les en cubes de 2 cm de côté. Mélangez-les avec le sucre, 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**, la confiture d'abricots, la confiture d'airelles, la cannelle et le rhum. Versez cette préparation dans le moule et faites cuire 50 à 60 mn à four doux.

Mélangez le yaourt, l'œuf et 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**, versez sur le biscuit, poursuivez la cuisson 15 mn à four doux, laissez refroidir.

Pelez les pommes, enlevez le cœur et les pépins, coupez-les en deux. Faites chauffer le vin, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et la cannelle, faites pocher les pommes 5 à 10 mn. Egouttez-les, garnissez le biscuit.

Ajoutez de l'eau au jus de cuisson afin d'obtenir 1/4 l de liquide et utilisez ce liquide pour préparer le Nappage **ancel**. Nappez le biscuit. Battez la crème fraîche en chantilly avec Kremfix **ancel**, décorez le pourtour et parsemez-le d'amandes effilées.

(n° 892)



BISCUIT SULTAN

Préparation: 1 h 10 env. • **Réfrigération:** 1 h • **Cuisson:** 40 à 45 mn

■ PÂTE 1

1 fond de pâte sablée • 3 cuil. à soupe de confiture d'airelles.

■ PÂTE 2

6 œufs + 2 jaunes • 180 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
• 1 cuil. à café de zeste de citron râpé • 100 g de farine • 35 g de Fleur de maïs **ancel**.

■ GARNITURE

25 cl de lait • 2 cuil. à soupe de miel • 100 g de sucre • 80 g de noix de coco râpée • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 25 cl de crème fraîche liquide • 1 sach. de Kremfix **ancel** • 50 g de chocolat râpé.

■ DECOR

3 kiwis • quelques fraises • 1 petite boîte de cocktail de fruits.

■ NAPPAGE

1 sach. de Préparation pour Nappage clair **ancel**.

Battez en mousse les jaunes d'œufs avec 2/3 du sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, 2 cuil. à soupe d'eau et le zeste de citron.

Montez les blancs en neige ferme avec le reste de sucre et glissez cette neige sur la masse des jaunes.

Tamisez par-dessus le mélange farine-fleur de maïs, remuez délicatement le tout.

Tapissez le fond d'un moule à charnière de 26 cm de diamètre de papier sulfurisé beurré, versez la pâte et faites cuire 40 à 45 mn à four moyen.

Laissez refroidir le biscuit, démoulez-le et coupez-le en 3 tranches horizontales.

Chauffez le lait avec le miel et le sucre, ajoutez la noix de coco râpée, laissez cuire doucement 3 mn env. Faites dissoudre la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau, versez-la dans le lait bouillant en remuant. Laissez refroidir puis incorporez la chantilly préparée avec Kremfix **ancel** et le chocolat râpé.

Étalez la confiture d'airelles sur le fond de pâte sablée, posez une tranche de biscuit. Mettez dans un moule à charnière, répartissez 1/3 de la crème. Couvrez avec la deuxième tranche, étalez également 1/3 de crème et reformez le biscuit en posant la dernière tranche. Mettez-le 1 h au frais.

Démoulez-le, enrobez-le avec le reste de crème. Décorez le pourtour à l'aide d'une poche à douille, garnissez-le avec les kiwis, les fraises et le cocktail de fruits.

Préparez le Nappage **ancel**, nappez délicatement les fruits.

(n° 893)



COURONNE SURPRISE AUX POIRES

Préparation : 45 mn env. • **Cuisson :** 45 mn env.

■ PÂTE

200 g de beurre • 200 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 3 œufs
• 1 pincée de sel • le zeste râpé d'1/2 citron • 400 g de farine • 1 sach. de
Levure chimique d'Alsace **ancel** • 10 cl de lait env. • 50 g de cacao.

■ GARNITURE

500 g de demi-poires au sirop

■ DECOR

un peu de sucre glace

Battez le beurre en mousse : ajoutez peu à peu le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, les œufs, le zeste de citron et le sel. Incorporez alternativement le mélange tamisé farine-levure et le lait (ne mettez que la quantité de lait nécessaire pour obtenir une pâte qui se détache facilement de la spatule). Versez les 2/3 de la pâte dans un moule à charnière de 26 cm de diamètre beurré et fariné, égalisez la surface.

Egouttez les poires, coupez-les en quartiers, répartissez-les sur la pâte.

Mélangez le cacao au reste de la pâte en ajoutant juste assez de lait pour qu'elle se détache à nouveau facilement de la spatule, étalez-la sur les poires et faites cuire 45 mn env. à four moyen. Saupoudrez le gâteau refroidi de sucre glace.

(n° 894)

TARTE ABRICOTS-AMANDES

Préparation : 40 mn env. • **Cuisson :** 45 mn env.

■ PÂTE

250 g de farine • 2 cuil. à café rases de Levure chimique d'Alsace **ancel**
• 75 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1 pincée de sel • 1 œuf
• 100 g de beurre

■ GARNITURE

100 g de poudre d'amandes • 100 g de sucre • 1 œuf • 10 cl de crème fraîche
• 500 g d'oreillons d'abricots au sirop • quelques amandes mondées.

Tamisez le mélange farine-levure sur le plan de travail. Faites une fontaine, mettez-y le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le sel, l'œuf et travaillez avec une partie de la farine pour obtenir une bouillie épaisse. Ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux, recouvrez de farine et pétrissez rapidement le tout jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Si elle est un peu collante, mettez-la un moment au froid.

Abaissez-la, foncez le fond d'un moule à charnière de 26 cm de diamètre beurré et pressez-la sur le pourtour du moule de façon à la faire remonter sur 1,5 cm.

Mélangez les amandes, le sucre, l'œuf et la crème fraîche, étalez cette préparation sur le fond de pâte.

Egouttez les oreillons d'abricots, disposez-les à la surface face intérieure vers le haut.

Mettez une amande dans chacun d'eux et faites cuire 45 mn env. à four moyen.

(n° 895)



Les desserts, entremets et gratins



TULIPES AU FROMAGE BLANC

Préparation : 1 h env. • **Repos de la pâte :** 2 h • **Cuisson :** 10 mn par série

■ PÂTE

100 g de sucre glace • 30 g de massepain • 2 petits œufs • 90 g de farine • sel
• un peu de cannelle • 1/2 cuil. à café de cacao.

■ GARNITURE

500 g de fromage blanc maigre • 120 g de miel • 2 sach. de Sucre Vanillé
ancel • 100 g d'ananas coupé en petits dés • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel**.

■ DECOR

250 g de fraises • 60 g de sucre glace • kirsch • quelques morceaux d'ananas
• quelques fraises.

Mélangez dans une terrine le sucre, le massepain et un œuf jusqu'à ce que le tout soit bien lisse. Incorporez alors le second œuf (la préparation ne doit pas mousser), le sel, la farine tamisée et la cannelle. Travaillez bien la pâte, couvrez-la et laissez-la reposer 2 h au réfrigérateur.

Prélevez une cuillerée à soupe de pâte, incorporez le cacao, mélangez bien.

Prenez une feuille de carton de 2 mm d'épaisseur ; dessinez sur cette feuille des fleurs stylisées de 10 cm de diamètre, découpez-les.

Ce pochoir réalisé, posez-le sur la plaque beurrée et farinée, remplissez les découpes de pâte, décorez avec la pâte cacotée et retirez délicatement le pochoir. Faites cuire 10 mn à four moyen. En vous aidant d'un couteau, détachez délicatement les disques de la plaque, posez un verre au centre de chacun d'eux et faites remonter la pâte sur le pourtour du verre avant qu'elle ne durcisse. Laissez refroidir 1 mn, retirez le verre et répétez cette opération jusqu'à épuisement de la pâte. Mélangez le fromage blanc, le miel, le Sucre Vanillé **ancel** et l'ananas. Faites ramollir la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la et incorporez-la au mélange. Mettez au frais.

Dès que la crème commence à raffermir, mettez-la dans une poche à douille et dressez-la au centre des tuiles.

Réduisez les fraises en purée avec le sucre et le kirsch, versez-la dans les assiettes et décorez de morceaux d'ananas et de fraises.

(n° 896)



ROULES AU PORTO SAUCE AUX KIWIS

Préparation: 1 h 30 env. • **Repos de la pâte:** 2 à 3 h • **Cuisson:** 10 mn env.

- **PÂTE** 200 g de sucre glace • 60 g de massepain • 1 pincée de cannelle • sel • 3 œufs • 170 g de farine tamisée • 1 cuil. à café rase de cacao.
- **CREME AU PORTO** 25 cl de Porto • 6 jaunes d'œufs • 120 g de sucre glace • 1 sach. de sucre Vanillé **ancel** • 7 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • le jus d'un citron • 1 pincée de cannelle • 4 cuil. à soupe de cognac • 25 cl de crème fraîche liquide • 1 sach. de Kremfix **ancel**.
- **SAUCE AUX KIWIS** 6 kiwis • 4 cuil. à soupe de vin blanc • le jus d'un citron • 4 cuil. à soupe de crème fraîche.
- **DECOR** quelques quartiers de mandarines.

Travaillez le sucre, le massepain, la cannelle, le sel et un œuf jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse. Incorporez rapidement les 2 autres œufs (la préparation ne doit pas mousser), la farine et mélangez. Couvrez la pâte et laissez-la reposer 2 à 3 h au réfrigérateur. Mélangez le cacao à 2 cuil. à soupe de pâte et mettez cette pâte dans une poche munie d'une douille fine.

Prenez une feuille de carton de 2 mm d'épaisseur, coupez-la aux dimensions de votre plaque à pâtisserie. Façonnez une poignée de part et d'autre du carton afin de pouvoir le manier facilement.

Découpez des cercles de 10 cm de diamètre, posez la feuille de carton sur la plaque beurrée et farinée, remplissez les cercles de pâte.

A l'aide de la poche à douille, décidez-les de pâte cacaotée.

Retirez délicatement le pochoir et faites cuire 10 mn à four moyen.

Décollez les disques en vous aidant d'un couteau et enroulez-les autour du manche d'une cuillère en bois (ne décollez que le nombre de disques que vous pouvez enrouler autour du manche et remettez la plaque au four chaud).

Répétez ces opérations jusqu'à épuisement de la pâte.

Battez les jaunes, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel** en mousse, ajoutez-les au Porto chaud en remuant constamment. Faites dissoudre la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la, incorporez-la à la crème, ajoutez le jus de citron, la cannelle et le cognac. Laissez refroidir.

Battez la crème fraîche en chantilly avec Kremfix **ancel**, incorporez-la à la préparation précédente dès qu'elle commence à raffermir. Mettez-la dans une poche munie d'une grosse douille ronde et remplissez les roulés.

Epluchez les kiwis, réduisez-les en purée avec le vin, le jus de citron et la crème fraîche.

Présentez les roulés au Porto avec la sauce aux kiwis, décorez de quelques quartiers de mandarines.

(n° 899)



KOUGLOF GLACE AUX FRAMBOISES

Préparation : 25 mn env. • **Cuisson :** 5 mn env. • **Congélation :** 4 à 5 h

- 1 sach. de Préparation pour Gâteau de Semoule **ancel** • 1/2 l de lait
- 1/2 l de crème fraîche liquide • 2 sach. de Kremfix **ancel** • 100 g de sucre
- 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 250 g de framboises ou de mûres surgelées.

Préparez le Gâteau de Semoule **ancel**, laissez-le refroidir en remuant de temps en temps. Battez la crème en chantilly avec Kremfix **ancel** et le Sucre Vanillé **ancel**, ajoutez-la délicatement au gâteau de semoule refroidi. Incorporez les framboises mixées, versez la préparation dans un moule à kouglof non métallique et mettez 4 à 5 h au congélateur.

Trempez quelques instants le moule dans de l'eau chaude avant de démouler.

Servez ce kouglof accompagné d'un coulis de framboises.

(n° 900)



BISCUIT GLACE AU MELON

Préparation : 45 mn env. (à préparer la veille) • **Congélation :** 24 h.

■ PÂTE

Voir recette du gâteau zébré (n° 885 page 38).

■ GARNITURE

- 1 melon • 5 jaunes d'œufs • 90 g + 1 cuil. à soupe de miel • 4 cuil. à soupe de rhum • 2 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1 pincée de cannelle • 8 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 2 cuil. à soupe de Grand Marnier • 25 cl de crème fraîche liquide • 1 sach. de Kremfix **ancel**.

■ DECOR

- 100 g de chocolat • 10 cl de chantilly.

Tapissez un moule à chaudière de 26 cm de diamètre de gâteau zébré sur 3 mm d'épaisseur. Coupez le melon en deux; pelez-le, enlevez les graines et réduisez l'une des moitiés en purée.

Battez en mousse les jaunes d'œufs, le miel, le rhum, le Sucre Vanillé **ancel** et la cannelle; ajoutez la purée de melon.

Faites ramollir la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la, versez-la sur la mousse, mélangez délicatement et mettez au frais.

Battez la crème en chantilly avec Kremfix **ancel**, ajoutez la seconde moitié du melon coupée en dés et incorporez le tout à la masse précédente avant qu'elle ne soit trop ferme.

Parfumez avec 1 cuil. à soupe de miel et le Grand Marnier.

Versez sur le fond de pâte, mettez 24 h au freezer.

Avant de servir, faites fondre le chocolat au bain-marie; à l'aide d'une poche à douille (petit trou) dessinez des décors sur du papier sulfurisé. Laissez-les durcir, décollez-les et disposez-les sur le biscuit. Décorez le pourtour de chantilly.

(n° 901)



PETITES TOURS FRAISES-ABRICOTS

Préparation : 55 mn env. • **Réfrigération :** 2 à 3 h.

■ CRÈME AUX FRAISES

25 cl de lait • 80 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1 cuil. à café de zeste de citron râpé • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 100 g de purée de fraises • 200 g de fromage blanc (20 % M.G.) • 10 cl de chantilly • quelques fraises.

■ CRÈME A L'ABRICOT

25 cl de lait • 80 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1 cuil. à café de zeste de citron râpé • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 120 g de purée d'abricots • 200 g de fromage blanc (20 % M.G.) • 10 cl de chantilly.

■ COULIS AUX FRAISES

250 g de fraises • 50 g de sucre • cognac.

■ DECOR

un peu de chantilly.

Préparez la crème aux fraises : faites bouillir le lait avec le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le zeste de citron. Faites ramollir la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la, ajoutez-la, remuez pour bien la dissoudre et laissez refroidir. Dès que la crème commence à raffermir, incorporez la purée de fraises, le fromage blanc et la chantilly. Remuez bien. Passez des petits moules sous l'eau froide, tapissez le fond de fraises, versez la crème aux fraises jusqu'à mi-hauteur.

Préparez la crème à l'abricot de la même façon, ajoutez-la dans les moules et mettez 2-3 h au réfrigérateur.

Coulis aux fraises : réduisez les fraises en purée fine avec le sucre et le cognac.

Trempez rapidement les moules dans de l'eau chaude, démoulez les petites tours dans les assiettes. Décorez de coulis et de chantilly.

(n° 902)



MOUSSE DE POMMES AU CIDRE

Préparation : 35 mn env. • **Cuisson :** 12 mn env.

1 citron • 4 pommes acides • 2 cuil. à soupe de beurre • 2 cuil. à soupe d'amandes effilées • 2 jaunes d'œufs • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1 cuil. à soupe de miel • 1 pincée de cannelle • 10 cl de cidre.

Pressez le citron après avoir levé le zeste en fines lanières. Lavez les pommes, enlevez le cœur et les pépins, coupez-les en tranches très fines et arrosez-les de jus de citron.

Chauffez le beurre, ajoutez les amandes effilées, faites-les brunir légèrement, réservez-les.

Mettez les pommes dans le beurre et laissez-les cuire lentement.

Mélangez les jaunes d'œufs, le Sucre Vanillé **ancel**, le miel, la cannelle et quelques gouttes de jus de citron, ajoutez le cidre et battez ce mélange en mousse dans un récipient posé dans un bain-marie.

Répartissez la mousse au cidre dans des assiettes, disposez les tranches de pommes en rosace, décorez d'amandes et de zeste de citron.

(n° 903)



GALETTES DE SEMOULE A LA SAUCE AU YAOURT

Préparation : 20 mn • **Cuisson :** 10 mn env.

40 cl de lait • 1 paquet de Préparation pour Gâteau de Semoule **ancel** • 20-30 g de raisins secs (en plus).

■ **POUR DORER** 30 g de beurre fondu.

■ **SAUCE AU YAOURT** 1/2 l de yaourt • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 3 cuil. à soupe de sucre • 100 g de confiture d'airelles • 1 cuil. à café de rhum.

Mettez le lait dans une casserole. Versez en pluie les 2 sachets de Préparation pour Gâteau de Semoule **ancel**, ajoutez le sachet de raisins secs ainsi que les 20-30 g supplémentaires et portez à ébullition en remuant. Faites cuire 5 mn sans cesser de remuer et laissez refroidir en remuant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau.

En prélevant chaque fois la valeur d'une cuil. à soupe de semoule, façonnez des petites galettes de 5 cm de diamètre env. et de 2 cm d'épaisseur. Posez-les sur la plaque du four beurrée en les espaçant de 5 cm, dorez-les au beurre fondu et faites cuire 10 mn env. à four chaud.

Préparez la sauce en mélangeant bien tous les ingrédients et présentez-la avec les galettes.

(n° 904)



POIRES AU VIN ROUGE A LA SAUCE AUX MYRTILLES

Préparation: 20 mn env. • **Macération:** 20 mn • **Cuisson:** 10 mn env.

8 poires Williams • 1/2 l de vin rouge corsé (du Bourgogne par ex.) • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 200 g de sucre • 1 bâtonnet de cannelle • 3 clous de girofle • le zeste râpé d'un citron.

■ **SAUCE AUX MYRTILLES**
1 cuil. à soupe de Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** • 4 cuil. à café de rhum • 250 g de myrtilles.

Pelez les poires sans supprimer la queue.

Faites bouillir le vin avec le Sucre Vanillé **ancel**, le sucre, la cannelle, les clous de girofle et le zeste de citron, puis retirez les clous de girofle et le bâtonnet de cannelle.

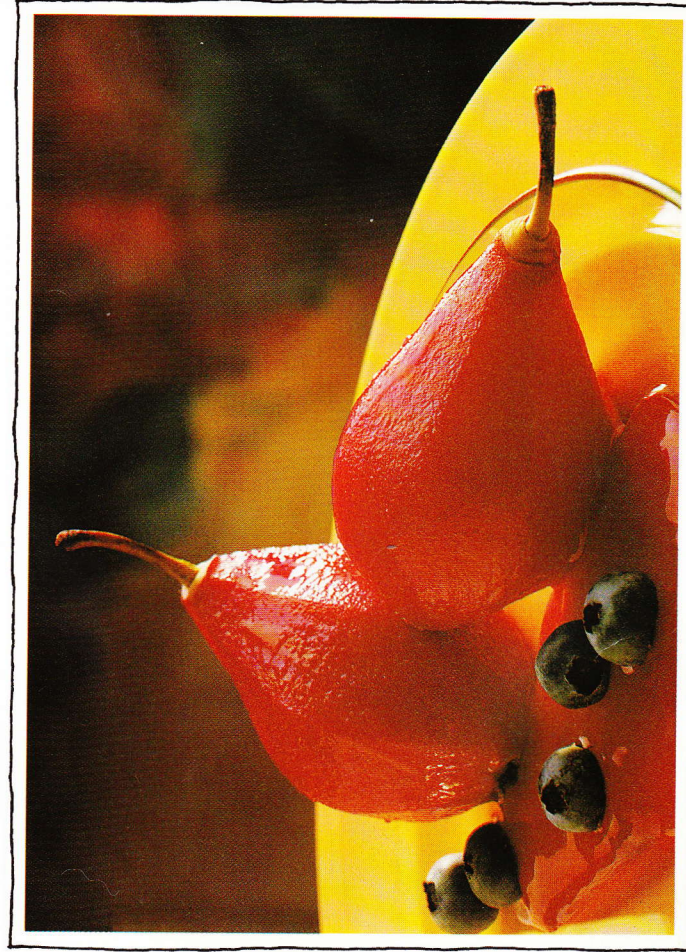
Mettez les poires dans une casserole, ajoutez 1/4 l du vin cuit chaud et laissez macérer 20 mn env.

Retirez-les, réservez-les au chaud.

Mélangez la cuil. de Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** au vin refroidi, ajoutez le rhum, faites cuire en remuant constamment et incorporez les myrtilles.

Servez cette sauce aux myrtilles avec les poires.

(n° 905)



GALETTES AU FROMAGE BLANC ET A LA SAUCE ABRICOTS

Préparation: 35 mn env. • **Cuisson:** 20 mn env.

400 g de fromage blanc (20 % de M.G.) • 2 œufs • 40 g de sucre glace • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1 pincée de sel • le zeste râpé d'un citron • 1 cuil. à soupe de raisins secs • 750 g de purée de pommes de terre.

■ **POUR DORER**
50 g de beurre fondu.

■ **SAUCE ABRICOTS**
300 g de confiture d'abricots • le jus d'un citron • 2 cuil. à soupe de rhum.

Mélangez le fromage blanc, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, les jaunes d'œufs, le zeste de citron et les raisins secs; ajoutez la purée de pommes de terre.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement.

Farinez vos mains, façonnez des galettes et posez-les sur une plaque beurrée.

Dorez-les au beurre fondu et faites-les cuire 20 mn env. à four moyen.

Mélangez la confiture d'abricots avec 8 cl d'eau, le jus de citron et le rhum.

Présentez cette sauce avec les galettes.

(n° 906)



POMMES AU VIN A LA MOUSSE DE PRALIN

Préparation: 20 mn env. • **Cuisson:** 15 à 20 mn

3 pommes • 25 cl de vin blanc • 60 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • le jus d'un citron • 30 biscuits cuiller.

■ MOUSSE AU PRALIN • 25 cl de lait • 60 g de sucre • 1 sach. de Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** • 1 jaune d'œuf • 50 g de pralin • 10 cl de chantilly.

■ CRÈME AU PRALIN • 25 cl de lait • 15 cl de crème fraîche liquide • 100 g de pralin • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 2 jaunes d'œufs • 1 cuil. à soupe de Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** prélevée sur le sach. utilisé pour la mousse • 2 cuil. à soupe de kirsch.

■ DECOR • quelques copeaux de chocolat • un peu de confiture de fruits rouges.

Pelez les pommes, enlevez le cœur et les pépins, coupez-les en rondelles de 2 cm d'épaisseur. Chauffez le vin, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le jus de citron dans une casserole, ajoutez les pommes et faites-les cuire doucement. Retirez-les lorsqu'elles sont encore un peu fermes, laissez refroidir.

Mettez 3 biscuits cuiller dans chaque assiette à dessert, posez une tranche de pomme dessus.

Mousse au pralin : chauffez le mélange lait, sucre, Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** et jaune d'œuf en remuant constamment, laissez refroidir. Incorporez délicatement le pralin et la chantilly, décorez les pommes.

Crème au pralin : chauffez le lait, la crème fraîche, le pralin, le Sucre Vanillé **ancel**, les jaunes d'œufs et la cuil. de Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** sans cesser de remuer. Laissez refroidir, parfumez avec le kirsch et répartissez cette crème autour des biscuits. Décorez de copeaux de chocolat et de confiture.

(n° 907)



BOULES DE NEIGE AUX FRUITS ROUGES

Préparation : 40 mn env. • **Cuisson :** 8 à 10 mn

4 blancs d'œufs • 170 g de sucre • 1 l de lait • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
• 4 cuill. à café de rhum • 1/2 sach. de Préparation pour Crème Pâtissière **ancel**.

■ ACCOMPAGNEMENT

500 g de fruits rouges • un peu de sucre.

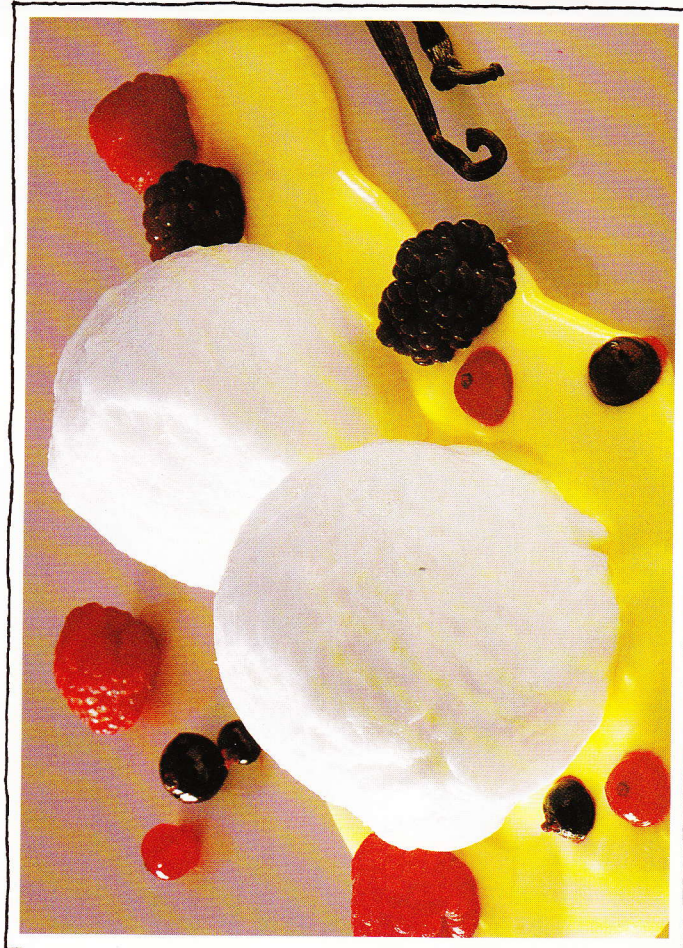
Montez les blancs en neige ferme en incorporant peu à peu 120 g de sucre. Amenez à ébullition le lait auquel vous aurez ajouté 50 g de sucre et le Sucre Vanillé **ancel**; baissez alors le feu de façon à ce qu'il continue de chauffer sans bouillir (il doit simplement frémir).

Façonnez des boules de neige à l'aide d'une cuillère à soupe, posez-les délicatement sur le lait chaud et faites cuire 8 à 10 mn en les retournant à mi-cuisson. Retirez-les avec une écumoire, posez-les sur du papier absorbant. Laissez refroidir le lait de cuisson.

Prélevez-en 4 à 5 cuill., mélangez-les à la Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** et au rhum. Ramenez le reste de lait à ébullition, incorporez-le hors du feu, mélangez et remettez à cuire. Laissez refroidir en remuant de temps en temps.

Répartissez dans des assiettes, déposez 2 à 3 boules de neige au centre. Mélangez les fruits rouges avec le sucre et garnissez les assiettes.

(n° 908)



BAVAROIS AUX FRAISES

Préparation : 40 mn env. • **Cuisson :** 5 mn env. • **Réfrigération :** 3-4 h

■ PÂTE

Voir recette du gâteau zébré (n° 885 page 38).

■ CREME

4 jaunes d'œufs • 80 g de sucre glace • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
• 25 cl de lait • 5 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 25 cl de crème fraîche liquide • 1 sach. de Kremfix **ancel** • 4 cuill. à soupe de Grand Marnier • 10 à 12 fraises.

■ DECOR

25 cl de crème fraîche liquide • 1 sach. de Kremfix **ancel** • quelques fraises.

■ POUR

ABRICOTER confiture d'abricots.

Tapissez des ramequins ou des petits moules à soufflé de gâteau zébré sur une épaisseur de 3 mm. Battez en mousse les jaunes d'œufs, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**.

Faites bouillir le lait, versez-le sur la mousse en remuant constamment et chauffez à nouveau jusqu'au premier bouillon.

Faites dissoudre la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la, incorporez-la à la préparation chaude et mettez 1 h au frais.

Battez la crème fraîche en chantilly avec Kremfix **ancel** et le Grand Marnier, ajoutez-la délicatement à la masse des jaunes dès qu'elle commence à raffermir.

Remplissez les ramequins jusqu'à mi-hauteur de crème, posez une fraise et recouvrez complètement de crème. Mettez 2-3 h au réfrigérateur.

Avant de servir, plongez rapidement les ramequins dans de l'eau chaude et démoulez-les.

Étalez à la surface une mince couche de confiture d'abricots et décorez de fraises et de crème chantilly préparée avec la crème fraîche et Kremfix **ancel**.

(n° 909)



FLAN AUX POMMES

Préparation: 40 mn env. • **Cuisson:** 40 à 45 mn

400 g de pommes • 400 g de fromage blanc (40 % M.G.) • 3 œufs • 80 g de beurre • 2 cuil. à soupe de rhum • 50 g de raisins secs • le jus et le zeste râpé d'un citron • 120 g de sucre • 1/2 cuil. à café de Levure chimique d'Alsace **ancel** • 1 cuil. à soupe de mélange sucre-cannelle • 1 sach. de Préparation pour Crème Pâtissière **ancel**.

Pelez les pommes, enlevez le cœur et les pépins, coupez-les en petits dés, mettez-les dans un plat beurré.
Mélangez le fromage blanc, les jaunes d'œufs, 50 g de beurre fondu, les raisins secs, le rhum, le jus et le zeste de citron.

Montez les blancs en neige ferme en ajoutant peu à peu le sucre.

Incorporez le mélange tamisé Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** - levure ainsi que la neige à la préparation au fromage blanc.

Versez-la sur les pommes, saupoudrez du mélange sucre-cannelle, répartissez le reste de beurre en parcelles.

Faites cuire 45 à 50 mn à four moyen et servez tiède.

(n° 910)



COURONNE AUX TROIS GELEES

Préparation: 1 h env. • **Réfrigération:** 3 h

- **GELEE** 1/2 l de jus de griottes au sirop (3 boîtes de 370 ml) • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • le contenu d'une boîte 1/2 de cerises dénoyautées.
- **GELEE D'ORANGES** 1/2 l de jus d'oranges pressées sucrées • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 2 ou 3 oranges.
- **GELEE DE POIRES** 1/2 l de poires au sirop (2 boîtes de 4/4) • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • les poires d'une boîte coupées en 4.

Préparez la gelée de cerises : faites ramollir la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la et mélangez-la au sirop des fruits. Laissez reposer 10 mn env. et chauffez sans bouillir jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute.

Dès que la gelée commence à prendre, versez-en la moitié dans un moule à savarin rincé à l'eau froide, étalez les griottes, recouvrez avec le reste de gelée, mettez au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparez de la même façon la gelée d'oranges et versez-en la moitié dans le moule lorsque la gelée de cerises a bien pris.

Recouvrez avec les quartiers d'oranges pelés et coupés en deux puis avec le reste de gelée ; mettez au réfrigérateur et laissez prendre.

Procédez de la même façon avec la gelée de poires, les poires coupées en tranches et remettez 3 h au réfrigérateur.

Pour démouler, plongez rapidement le moule dans de l'eau chaude.

S'il vous manque un peu de liquide pour arriver aux quantités mentionnées dans la recette, vous pouvez compléter en ajoutant un peu d'eau et de sucre.

Cette couronne s'accompagne très bien d'une Crème Anglaise **ancel**.

(n° 911)



PETITS GATEAUX DE SEMOULE AU RAISIN

Préparation : 25 mn env. • **Macération :** 1 h env. • **Réfrigération :** 2 à 3 h • **Cuisson :** 5 mn

1/2 l de lait • 2 sach. de Préparation pour Gâteau de Semoule **ancel** • le jus d'un citron • 4 œufs • 4 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 50 g de sucre • 500 à 800 g de grains de raisin épinés et sans leur peau.

■ **COULIS DE CASSIS** 600 g de cassis • 12 cl de Malaga chaud • 100 g de sucre glace • 20 cl de liqueur de cassis.

Délayez les 2 sachets de Préparation pour Gâteau de Semoule **ancel** avec le lait froid et le jus de citron. Portez à ébullition et faites cuire 5 mn sur feu doux. Laissez refroidir 5 à 10 mn en remuant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau. Batten en mousse les jaunes d'œufs avec le Sucre Vanillé **ancel**, incorporez-les à la semoule. Montez les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre, ajoutez-les délicatement par cuillerée. Rincez à l'eau froide des petits moules à savarin, disposez quelques grains de raisin au fond et versez la semoule.

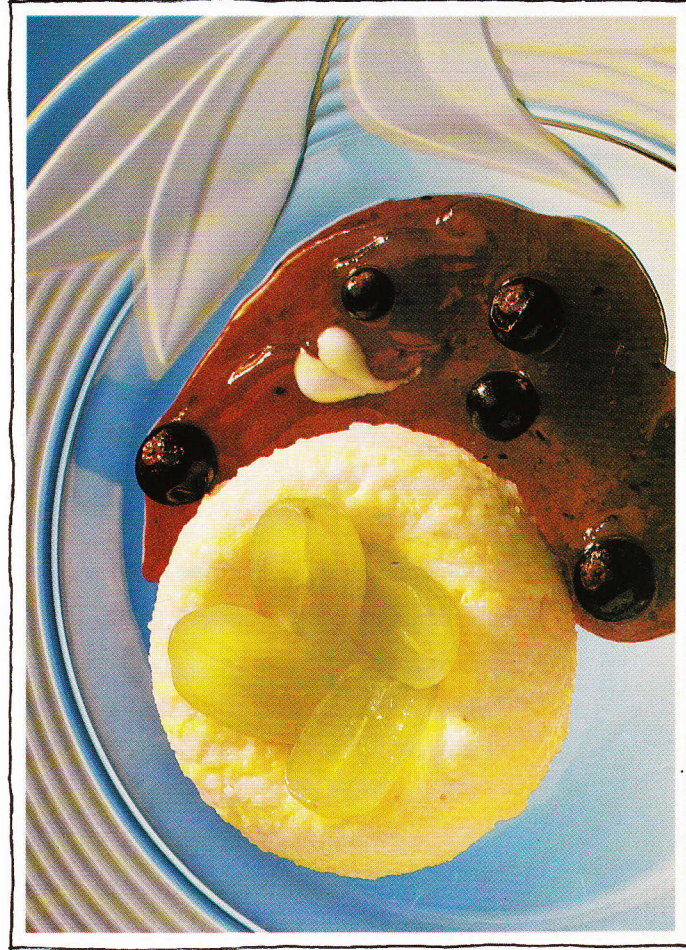
Mettez 2 à 3 h au réfrigérateur.

Faites macérer le cassis 50 à 60 mn dans le Malaga chaud, ajoutez le sucre, le jus de citron, la liqueur et mixez le tout.

Trempez rapidement les moules dans de l'eau chaude, démoulez-les.

Présentez les gâteaux de semoule avec le coulis de cassis et le reste de grains de raisins.

(n° 912)



ENTREMENTS DE PLOUGASTEL

Préparation : 40 mn env. • **Réfrigération :** 3 h

■ **PÂTE**

Voir recette du gâteau zébré (n° 885 page 38).

■ **GARNITURE**

25 cl de yaourt • 160 g de sucre glace • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • le zeste râpé d'1/2 citron • le jus d'un citron • 12 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 200 g de purée de fraises • quelques fraises.

■ **NAPPAGE** 1 sach. de Préparation pour Nappage clair **ancel**.

■ **COULIS**

250 g de fraises • 75 g de sucre glace • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**.

■ **DECOR** 1 cuil. à soupe de yaourt.

Tapissez un moule à financier de gâteau zébré sur 3 mm d'épaisseur. Mélangez le yaourt, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le zeste et le jus de citron. Faites ramollir la Gélatine **ancel** dans de l'eau froide, égouttez-la, incorporez-la à la purée de fraises; mélangez au yaourt et mettez 1 h au frais.

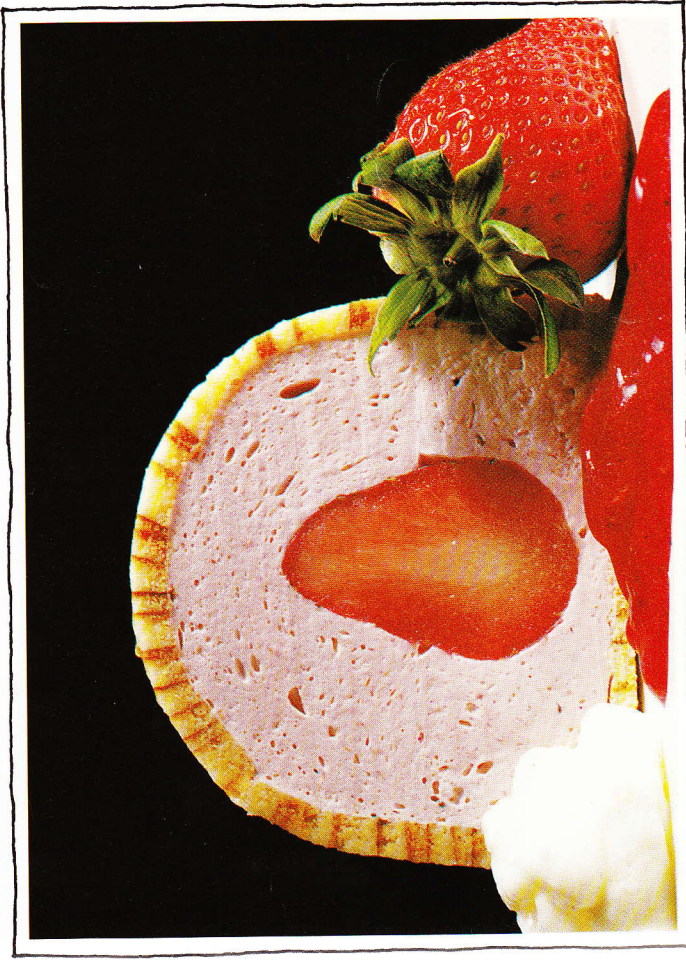
Dès que la préparation commence à raffermir, versez-la dans le moule, répartissez les fraises et recouvrez d'une couche de gâteau.

Remettez 2 h au réfrigérateur.

Préparez le Nappage **ancel**, puis le coulis en réduisant les fraises en purée avec le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**.

Plongez le moule dans de l'eau chaude, démoulez l'entremets. Nappez-le et présentez-le avec le coulis. Décorez avec le yaourt.

(n° 913)



RAMEQUINS MELON-CHOCOLAT

Préparation: 1 h 10 env. • **Cuisson:** 11 mn env. • **Réfrigération:** 2-3 h.

■ PÂTE

4 œufs • 80 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • le zeste râpé d'1/2 citron • 80 g de farine • 1 cuil. à soupe de cacao • confiture d'airelles.

■ CREME

1/2 melon • 50 g de miel • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 2 cuil. à soupe de rhum • 1 pincée de cannelle • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 10 cl de crème fraîche liquide • 1/2 sach. de Kremfix **ancel** • 50 g de chocolat fondu.

■ DECOR

1/2 melon coupé en dés • un peu de Grand Marnier • 10 cl de crème chantilly • quelques copeaux de chocolat.

Battez en mousse les œufs, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le zeste. Incorporez délicatement le mélange tamisé farine-cacao, remuez bien, abaissez la pâte sur 1 cm d'épaisseur et posez-la sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Faites cuire 11 mn à four chaud. Retournez le biscuit sur un linge humide, humidifiez le papier sulfurisé d'eau froide et retirez-le délicatement.

Étalez la confiture d'airelles sur le biscuit et enroulez-le. Laissez refroidir, découpez en tranches de 1 cm d'épaisseur et tapissez le fond des ramequins.

Préparez la crème: pelez le melon, enlevez les graines. Réduisez-le en purée avec le miel, le Sucre Vanillé **ancel**, le rhum et la cannelle.

Faites dissoudre la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la, ajoutez-la à la purée et mettez au frais.

Dès que la purée de melon commence à raffermir, incorporez la crème battue en chantilly avec Kremfix **ancel**.

Versez les 2/3 de cette crème dans les ramequins, ajoutez le chocolat fondu au reste de crème et complétez les ramequins.

Mettez 2-3 h au froid, puis plongez rapidement les ramequins dans de l'eau chaude et démoulez-les.

Décorez de dés de melon mélangés au Grand Marnier, de chantilly et de copeaux de chocolat.

(n° 914)



QUENELLES DE SEMOULE A LA MOUSSE DE PECHES

Préparation: 45 mn env. • **Repos:** 20 mn • **Cuisson:** 10 à 15 mn + 10 mn env.

- **QUENELLES** 1,5 l de lait • 1 pincée de sel • 1 pincée de sucre • 250 g de semoule • 3 œufs.
- **MOUSSE DE PECHES** 3 pêches • 15 cl de champagne • 3 jaunes d'œufs • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 50 g de sucre.
- **DECOR** un peu de mélange sucre-cannelle.

Amenez le lait avec le sel et le sucre à ébullition, versez la semoule en pluie et faites cuire 10 à 15 mn tout en remuant. Laissez reposer 20 mn, ajoutez les œufs un à un, laissez refroidir.

Mouillez vos mains, façonnez des petites boules, faites-les cuire 10 mn env. dans un à deux litres d'eau salée frémissante.

Pelez les pêches, coupez-les en morceaux, mettez-les dans un récipient.

Versez la moitié du champagne, chauffez à petit feu afin que les pêches soient bien imprégnées et réduisez le tout en purée.

Battez en mousse les jaunes d'œufs, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le reste du champagne. Ajoutez la purée de pêches et chauffez la préparation à 70°C env. en battant délicatement.

Versez la mousse dans les assiettes et posez les quenelles égouttées après les avoir roulées dans le mélange sucre-cannelle.

(n° 915)



CROQUETTES VANILLE SUR COULIS DE FRUITS

Préparation: 40 mn env. • **Cuisson:** 5 mn + 5 mn par série env.

1 sach. de Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** • 40 cl de lait • 50 g de sucre • un peu de lait • 1 œuf battu • 100 g de chapelure.

■ **CUISSON** 1 bain de friture.

■ **COULIS DE FRAMBOISES** 250 g de framboises • 70 g de sucre.

■ **COULIS DE PECHES** 1/2 boîte de compote de pêches • 1 cuil. à soupe de rhum.

■ **DECOR** un peu de yaourt.

Préparez la Crème Pâtissière **ancel** avec les 40 cl de lait et 50 g de sucre. Laissez-la refroidir 15 mn en remuant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau à la surface. Remplissez une poche munie d'une grosse douille et dressez des bâtons de crème sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Laissez refroidir et coupez-les en portions de 3 à 5 cm de long.

Trempez les bâtonnets dans le lait puis dans l'œuf, roulez-les dans la chapelure. Faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les égoutter sur une grille ou sur du papier absorbant. Mixez les framboises avec le sucre, les pêches avec le rhum.

Présentez les croquettes accompagnées des coulis et décorez avec le yaourt.

(n° 916)



CREPES FLAMBEES A L'ORANGE

Préparation : 40 mn env. • **Repos de la pâte :** 30 mn • **Cuisson :** 2 à 3 mn par crêpe

■ PÂTE

- 125 g de farine • 1/2 cuil. à café de Levure chimique d'Alsace **ancel**
- 1 pincée de sel • 1 cuil. à soupe de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**
- 25 cl de lait • 2 œufs + 1 jaune • 100 g de beurre fondu • le zeste râpé d'une orange • 1 cuil. à soupe d'écorce d'orange confite.

■ SAUCE

A L'ORANGE

- env. 10 cl de caramel liquide • 30 cl de jus d'orange.

■ POUR

FLAMBER

- 5 cl de cognac • 5 cl de rhum blanc.

■ ACCOMPAGNEMENT

- glace à la vanille.

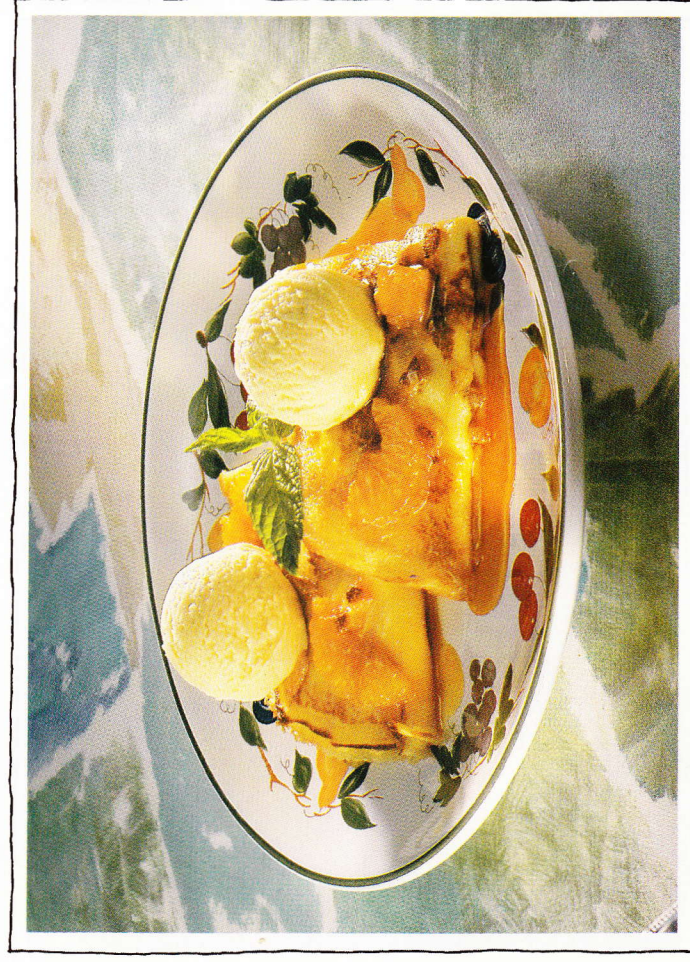
Mettez le mélange tamisé farine-levure dans une terrine, versez le lait et remuez bien le tout pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez les œufs, le jaune d'œuf, le beurre, le zeste d'orange et l'écorce confite finement hachée.

Couvrez, laissez reposer 1/2 h env. puis faites cuire des petites crêpes très fines.

Chauffez le caramel dans une poêle, ajoutez le jus d'orange et laissez réduire quelques instants. Pliez les crêpes en triangle, mettez-les dans ce sirop et faites chauffer 2 à 3 mn. Arrosez-les de rhum et de cognac, flambez-les (secouez la poêle pour que l'alcool brûle bien).

Mettez les crêpes dans les assiettes, nappez-les de sauce et garnissez-les de deux boules de glace à la vanille.

(n° 917)



PUITS MERINGUES

Préparation : 35 mn env. • **Cuisson :** 1 h 30 - 1 h 40

■ MERINGUE

- 3 blancs d'œufs • 70 g de sucre semoule • 120 g de sucre glace.

■ COCKTAIL

DE FRUITS

- 1/2 melon • 1 poire • 2 pêches • 4 abricots • 1 banane • 3 kiwis • quelques quartiers de mandarines • quelques fraises • sucre glace • liqueur de noix de coco.

■ DECOR

- 25 cl de crème fraîche liquide • 1 sach. de Kremling **ancel** • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**.

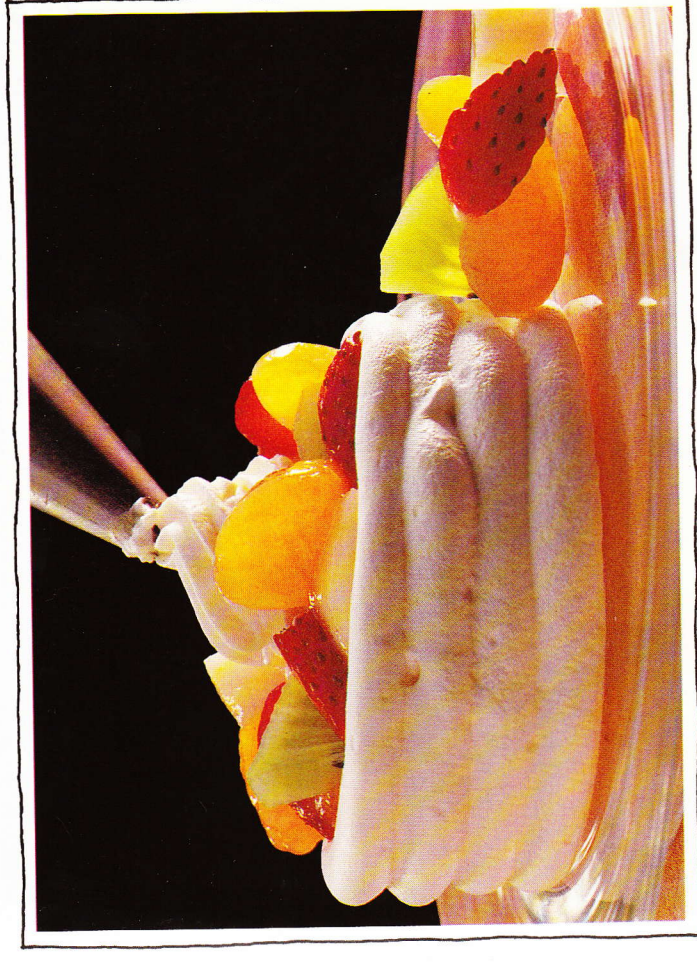
Montez les blancs en neige ferme en ajoutant peu à peu le sucre semoule sans cesser de battre, puis le sucre glace en soulevant délicatement la neige.

Mettez cette neige dans une poche munie d'une douille moyenne et dressez les puits sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Faites cuire 1 h 30 / 1 h 40 à four très doux.

Pelez les fruits, coupez-les en petits dés. Ajoutez le sucre et la liqueur, remplissez les puits.

Décorez-les de crème chantilly préparée avec la crème fraîche, Kremling **ancel** et le Sucre Vanillé **ancel**.

(n° 918)



MOUSSE AU GRAND MARNIER AVEC SAUCE AUX KUMQUATS

Préparation : 45 mn • **Réfrigération :** 3 h

- **SAUCE**
6 kumquats • 1 orange • 1 citron vert • 30 cl de jus d'orange • 150 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**.
- **MOUSSE**
30 cl de lait • 4 jaunes d'œufs • 50 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 3 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 20 cl de crème fraîche liquide • 1 sach. de Kremfix **ancel** • 5 cl de Grand Marnier.
- **DECOR**
4 oranges • 1 cuil. à soupe de Grand Marnier.

Lavez les kumquats à l'eau chaude, coupez-les en rondelles sans les éplucher. Lavez également l'orange et le citron vert, prélevez les zestes avec un couteau économe et taillez-les en julienne.

Ajoutez le jus de citron vert, les rondelles de kumquats, les zestes, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel** au jus d'orange. Faites cuire le tout sur feu vif pour obtenir un sirop, laissez refroidir.

Battez les jaunes d'œufs en crème avec le sucre et le Sucre Vanillé **ancel** ; ajoutez le lait chaud bouilli. Mettez dans une casserole, chauffez sur feu moyen sans cesser de remuer et sans faire bouillir jusqu'à ce que la crème épaississe ; retirez du feu.

Faites ramollir la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la, versez-la dans la casserole et remuez pour la dissoudre. Laissez refroidir, mettez au réfrigérateur.

Lorsque la préparation commence à prendre, incorporez délicatement la crème battue en chantilly avec Kremfix **ancel** et ajoutez le Grand Marnier. Versez la mousse dans des ramequins ou dans des moules à soufflé rincés à l'eau froide, laissez prendre au réfrigérateur.

Pelez les oranges à vif, coupez-les en quartiers. A l'aide d'un couteau bien affûté, enlevez la fine peau, mettez-les dans un saladier. Ajoutez le Grand Marnier, réservez au frais.

Trempez rapidement les moules dans de l'eau très chaude, démoulez les mousses, versez la sauce autour et décorez-les de quartiers d'oranges.

(n° 919)



FRUITS EN CHEMISE (pâte au fromage blanc)

Préparation : 30 mn env. • **Repos de la pâte :** 1/2 h • **Cuisson :** 15 mn

- **PÂTE** 250 g de fromage blanc • 120 g de farine • sel • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • le zeste râpé d'un citron • 1 œuf • 30 g de beurre ramolli.
- **GARNITURE** 500 g de fruits (fraises, quetsches, abricots, mûres, myrtilles) • 10 à 15 morceaux de sucre.
- **DECOR** 100 g de chapelure • 150 g de beurre ramolli • un peu de sucre glace.

Versez tous les ingrédients dans une terrine, mélangez bien et laissez reposer la pâte 1/2 h. Faites un rouleau, coupez-le en 10 à 15 parts égales. Selon leur taille, coupez les fruits en morceaux. Abaissez les portions de pâte, mettez les fruits et le sucre au centre et façonnez des quenelles.

Plongez-les dans de l'eau frémissante légèrement salée, faites cuire 15 mn en maintenant les frémissements. Roulez-les dans la chapelure grillée puis dans le beurre chaud, saupoudrez-les de sucre et servez-les aussitôt.

(n° 920)

FRUITS EN CHEMISE (pâte à choux)

Préparation : 30 mn env. • **Cuisson :** 15 mn env.

- **PÂTE** 30 g de beurre • 1 pincée de sel • 180 g de farine • 1 œuf • 1 cuil. à café de Levure chimique d'Alsace **ancel**.
- **GARNITURE** 500 g de fruits coupés en dés (abricots, quetsches, pêches, fraises) • 10 à 15 morceaux de sucre.
- **DECOR** 100 g de chapelure • 150 g de beurre • un peu de sucre glace.

Portez à ébullition dans une casserole 1/4 l d'eau, le beurre, le sel. Ajoutez hors du feu et en une seule fois la farine tamisée, mélangez et remettez sur feu doux. Travaillez la pâte à la spatule de bois jusqu'à ce qu'elle devienne très lisse et ne colle plus à la casserole. Retirez à nouveau la casserole du feu et incorporez l'œuf en battant vigoureusement. Laissez refroidir, ajoutez la Levure chimique d'Alsace **ancel** et remuez bien.

Faites un rouleau, laissez-le refroidir, coupez-le en 10 à 15 parts égales. Aplatissez-les, posez des dés de fruits et un morceau de sucre au centre et façonnez une quenelle, un chausson ou une boule.

Plongez les quenelles dans de l'eau frémissante légèrement salée, faites-les cuire 15 mn en maintenant les frémissements.

Roulez-les dans la chapelure grillée dans le beurre, saupoudrez-les de sucre et servez-les aussitôt.

(n° 921)



PUDDING AUX PRUNES

Préparation: 25 mn env. • **Cuisson:** 15 mn env. • **Réfrigération:** 2 h

■ **PUDDING** 800 g de prunes • 100 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 20 cl de jus de pomme • 120 g de semoule.

Portez à ébullition le jus de pomme, les prunes lavées et dénoyautées, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**. Ajoutez la semoule en pluie, mélangez et laissez mijoter à très petit feu 15 mn env. en remuant de temps en temps pour éviter que la préparation n'attache au fond de la casserole.

Rincez à l'eau froide un compotier ou des ramequins, versez le pudding, laissez refroidir et mettez 2 h au réfrigérateur.

Vous pouvez servir ce pudding accompagné d'une compote de prunes.

(n° 922)

GRATIN COINGS-POMMES

Préparation: 30 mn env. • **Cuisson:** 25 à 30 mn

■ **GRATIN** 600 g de coings • 300 g de pommes • le jus d'un citron • 10 cl de cidre doux • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 3 cuil. à soupe de miel • 2 sach. de Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** • 50 cl de lait.

Lavez les pommes, frottez les coings avec un linge, pelez-les. Coupez les pommes en deux (sans les peler) ainsi que les coings, supprimez le cœur et les pépins et coupez-les en tranches fines. Ajoutez-leur le jus de citron, le cidre, le Sucre Vanillé **ancel** et le miel et faites cuire 12 à 15 mn à petit feu. Sortez délicatement les fruits à l'aide d'une écumoire, mettez-les dans un plat à gratin beurré.

Préparez la Crème Pâtissière **ancel** avec les 50 cl de lait, répartissez-la sur les fruits. Faites cuire 10 mn env. à four doux à mi-hauteur du four préchauffé. Servez chaud.

(n° 923)



GRATIN DE FRUITS ROUGES

Préparation : 25 mn env. • **Macération :** 30 mn • **Cuisson :** 5 mn

100 g de groseilles rouges • 100 g de cassis • 200 g de fraises • 200 g de framboises • 3 cuil. à soupe d'eau-de-vie de framboises ou de Grand Marnier • 4 cuil. à soupe de sucre glace • 1 sach. de Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** • 40 cl de lait • 2 blancs d'œufs, un peu de sucre glace.

■ DECOR

Triez les fruits, coupez les fraises en deux si cela s'avère nécessaire. Mélangez délicatement le tout avec l'eau-de-vie de framboises ou le Grand Marnier, le sucre glace et laissez macérer 30 mn.

Préparez la Crème Pâtissière **ancel** avec les 40 cl de lait; montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la crème encore chaude. Mettez les fruits dans un plat à gratin beurré ou dans des plats à gratin individuels, nappez-les de crème et saupoudrez de sucre glace. Faites gratiner 5 mn à four chaud.

(n° 924)

PUDDING AUX FRUITS ROUGES

Préparation : 15 mn env. • **Réfrigération :** 3 h

■ PUDDING 150 g de fraises • 150 g de framboises • 150 g de groseilles rouges • 25 cl de jus de pomme • 4 cuil. à soupe de sucre • le zeste râpé d'un citron • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel**.

■ ACCOMPAGNEMENT 500 g de yaourt nature • 5 cuil. à soupe de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**.

Triez les fruits et mixez-les avec le jus de pomme.

Mettez le tout dans une casserole, ajoutez le sucre et le zeste de citron, portez à ébullition et retirez aussitôt du feu. Faites ramollir la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la, ajoutez-la, remuez bien pour la dissoudre et versez la préparation dans un moule à pudding rincé à l'eau froide. Laissez refroidir puis mettez 3 h au réfrigérateur.

Trempez rapidement le moule dans de l'eau très chaude, démoulez le pudding. Mélangez le yaourt, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel** et présentez-le en accompagnement.

(n° 925)



PUDDING AUX CERISES

Préparation : 45 mn env. • **Cuisson :** 2 h env.

■ PUDDING

300 g de cerises • 100 g de beurre ramolli • 75 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 5 œufs • 125 g de noisettes moulues • 50 g de chapelure • 1 pincée de Levure chimique d'Alsace **ancel**.

■ COMPOTE

300 g de cerises • 4 gouttes d'arôme amande amère • 3 cuil. à soupe de kirsch.

Lavez et dénoyotez les cerises.

Travaillez en mousse le beurre avec le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**, ajoutez les jaunes d'œufs un à un et fouettez pour obtenir une masse légère. Incorporez les noisettes, la chapelure et les cerises.

Montez les blancs en neige ferme avec la Levure chimique d'Alsace **ancel** et mélangez-les délicatement.

Beurrez un moule à pudding ou un récipient arrondi allant au four, versez la préparation et couvrez à l'aide d'une feuille de papier aluminium. Placez le moule dans un bain-marie et faites cuire 2 h à four doux. Pour vérifier la cuisson, enfoncez une aiguille à tricoter ou un bâtonnet en bois dans le pudding : elle doit ressortir sèche.

Servez chaud ou froid.

Compote: lavez et dénoyotez les cerises, mettez-les dans une casserole, ajoutez le kirsch ou 3 cuil. à soupe d'eau, l'arôme amande amère et portez à ébullition. Laissez mijoter quelques minutes à petit feu et servez chaud ou froid avec le pudding.

(n° 926)

BEIGNETS DE CERISES

Préparation : 30 mn env. • **Cuisson :** 3 mn par série de beignets

■ PÂTE

25 cl de lait • 1 œuf • 1 cuil. à soupe de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 250 g de farine • 1/2 sach. de Levure chimique d'Alsace **ancel** • 1 kg de cerises avec leur queue.

■ CUISSON

un bain de friture.

■ DECOR

sucres glace.

Battez le lait avec l'œuf, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**.

Ajoutez le mélange tamisé farine-levure et travaillez le tout pour obtenir une pâte lisse.

Lavez les cerises, égouttez-les, rassemblez les queues de 3 ou 4 cerises avec du fil. Trempez-les aussitôt dans la pâte et faites-les frire 3 mn env. dans l'huile chauffée à 190° jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez-les égoutter sur du papier absorbant et réservez-les au chaud.

Saupoudrez-les de sucre glace.

(n° 927)



PARFAIT AUX GROSEILLES

Préparation : 45 mn env. • **Congélation :** 3 h

■ PARFAIT

400 g de groseilles rouges • 3 cuil. à soupe de vin blanc ou d'eau • 50 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 1 sach. de Préparation pour Mousse Vanille **ancel** • 25 cl de lait froid • 20 cl de crème fraîche liquide • 1 sach. de Kremfix **ancel**.

■ COMPOTE

300 g de groseilles rouges • 50 g de sucre • 2 cuil. à soupe de kirsch.

Lavez, égrenez les groseilles et mettez-les dans une casserole avec le vin blanc ou l'eau, le sucre et le Sucre Vanillé **ancel**.

Portez le tout à ébullition, retirez aussitôt du feu afin que les groseilles n'éclatent pas et laissez refroidir.

Préparez la Mousse Vanille **ancel**, laissez-la refroidir.

Battez la crème en chantilly avec Kremfix **ancel**, incorporez-la délicatement à la mousse, ajoutez les groseilles.

Versez dans une coupe rincée à l'eau froide ou dans un moule en téflon et laissez prendre au congélateur.

Compote: faites chauffer les groseilles avec le sucre et retirez-les du feu dès que l'ébullition commence. Aromatisez avec le kirsch, laissez refroidir.

Avant de démouler le parfait, trempez le moule quelques instants dans de l'eau très chaude. Présentez-le accompagné de compote.

(n° 928)

GRATIN DE RHUBARBE

Préparation : 1 h env. • **Cuisson :** 20 mn + 10 mn env.

■ CREME

1 sach. de Préparation pour Crème Anglaise **ancel** • 50 cl de lait.

■ COMPOTE

800 g de rhubarbe • 100 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 10 cl de vin blanc ou d'eau.

■ GARNITURE

2 œufs • 3 cuil. à soupe de lait • 6 tranches de pain brioché • 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe de sucre.

Préparez la Crème Anglaise **ancel**, laissez-la refroidir. Pelez la rhubarbe, coupez-la en tronçons et mettez-la dans une casserole avec le sucre, le Sucre Vanillé **ancel** et le vin blanc (ou l'eau). Portez à ébullition, faites cuire 20 mn à petit feu et réservez au chaud. Trempez les tranches de pain dans les jaunes d'œufs battus avec le lait; faites-les dorer des deux côtés dans le beurre, mettez-les dans un moule à gratin beurré et recouvrez-les avec la compote de rhubarbe chaude.

Montez les blancs en neige très ferme, ajoutez le sucre par cuillerée sans cesser de fouetter. Incorporez cette neige à la crème anglaise et répartissez le tout sur la compote de rhubarbe. Faites gratiner 10 mn env. à four chaud.

(n° 929)



CHARLOTTE AUX COINGS

Préparation : 1 h env. • **Cuisson :** 20 mn env. • **Réfrigération :** 3 h env.

■ CHARLOTTE

env. 300 g de coings • 10 cl de vin blanc ou d'eau • 4 jaunes d'œufs • 100 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • 25 cl de lait • 6 feuilles de Gélatine alimentaire **ancel** • 25 cl de crème fraîche liquide • env. 100 g de biscuits cuiller • 3 cuil. à soupe de cognac.

■ DECOR

pralin.

Frottez les coings avec un linge, pelez-les, coupez-les en deux, enlevez le cœur. Râpez-les et faites-les cuire 15 mn env. avec le vin blanc. Laissez refroidir.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et le Sucre Vanillé **ancel** pour obtenir une crème épaisse. Portez le lait à ébullition et ajoutez-le sans cesser de remuer. Remettez le tout dans la casserole sur feu moyen jusqu'à ce que la crème épaississe légèrement (ne pas atteindre le point d'ébullition qui ferait coaguler les jaunes d'œufs), retirez-la du feu.

Faites ramollir la Gélatine **ancel** dans un peu d'eau froide, égouttez-la, versez-la dans la crème et faites-la dissoudre en remuant. Mettez la crème au frais.

Dès qu'elle commence à prendre sur les bords, fouettez fermement la crème fraîche et incorporez-la délicatement. Remettez 10 mn au frais.

Réservez une cuillerée de compote; égouttez bien le reste et incorporez-la à la crème.

Posez le cercle d'un moule à fond amovible de 16 cm de diamètre environ sur un plat. Arrosez les biscuits cuiller de cognac et tapissez le pourtour du moule. Versez à l'intérieur la crème de coings, répartissez à la surface la cuillerée de compote réservée et laissez prendre au réfrigérateur. Pour servir, enlevez le cercle du moule et garnissez le pourtour de la charlotte de pralin.

(n° 930)



CHARLOTTE AUX PRUNES

Préparation : 1 h env. • **Cuisson :** 45 mn env.

■ **CHARLOTTE** 12-15 tranches de pain de mie • 150 g de beurre • 500 g de prunes • 125 g de massepain • 3 cuil. à soupe d'eau-de-vie de prunes ou de kirsch • 75 g de macarons aux amandes • 50 g d'amandes grossièrement hachées.

■ **ACCOMPAGNEMENT** 20 cl de crème • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel**.

Faites griller deux tranches de pain de mie, passez-les au mixer pour obtenir une fine chapelure. Supprimez la croûte des autres tranches et coupez-les en 2 ou en 3.

Trempez les deux faces dans le beurre fondu et tapissez la paroi d'un moule à charlotte en les serrant bien l'une contre l'autre.

Lavez les prunes, dénoyautez-les, coupez-les en quatre.

Mélangez le massepain, l'eau-de-vie et la chapelure. Ajoutez les macarons émiettés, les amandes, les prunes et versez dans le moule. Tassez bien et recouvrez entièrement de pain de mie.

Faites cuire 45 mn env. à four chaud. La cuisson terminée, laissez reposer la charlotte 10 mn hors du four avant de démouler.

Servez-la chaude accompagnée de la crème fouettée avec le Sucre Vanillé **ancel**.

Vous pouvez remplacer les prunes par des abricots ou des pêches.

(n° 931)



CHARLOTTE A LA PUREE DE RHUBARBE

Préparation : 50 mn env. • **Cuisson :** 20 à 25 mn • **Réfrigération :** 3 h

- **CHARLOTTE** 2 sach. de Préparation pour Crème Pâtissière **ancel** • 1 l de lait • env. 100 g de biscuits cuiller • 5 à 8 cl de kirsch.
- **PUREE DE RHUBARBE** 750 g de rhubarbe • 20 cl de jus de pomme • 75 g de sucre • 1 sach. de Sucre Vanillé **ancel** • le zeste râpé et le jus d'un citron.

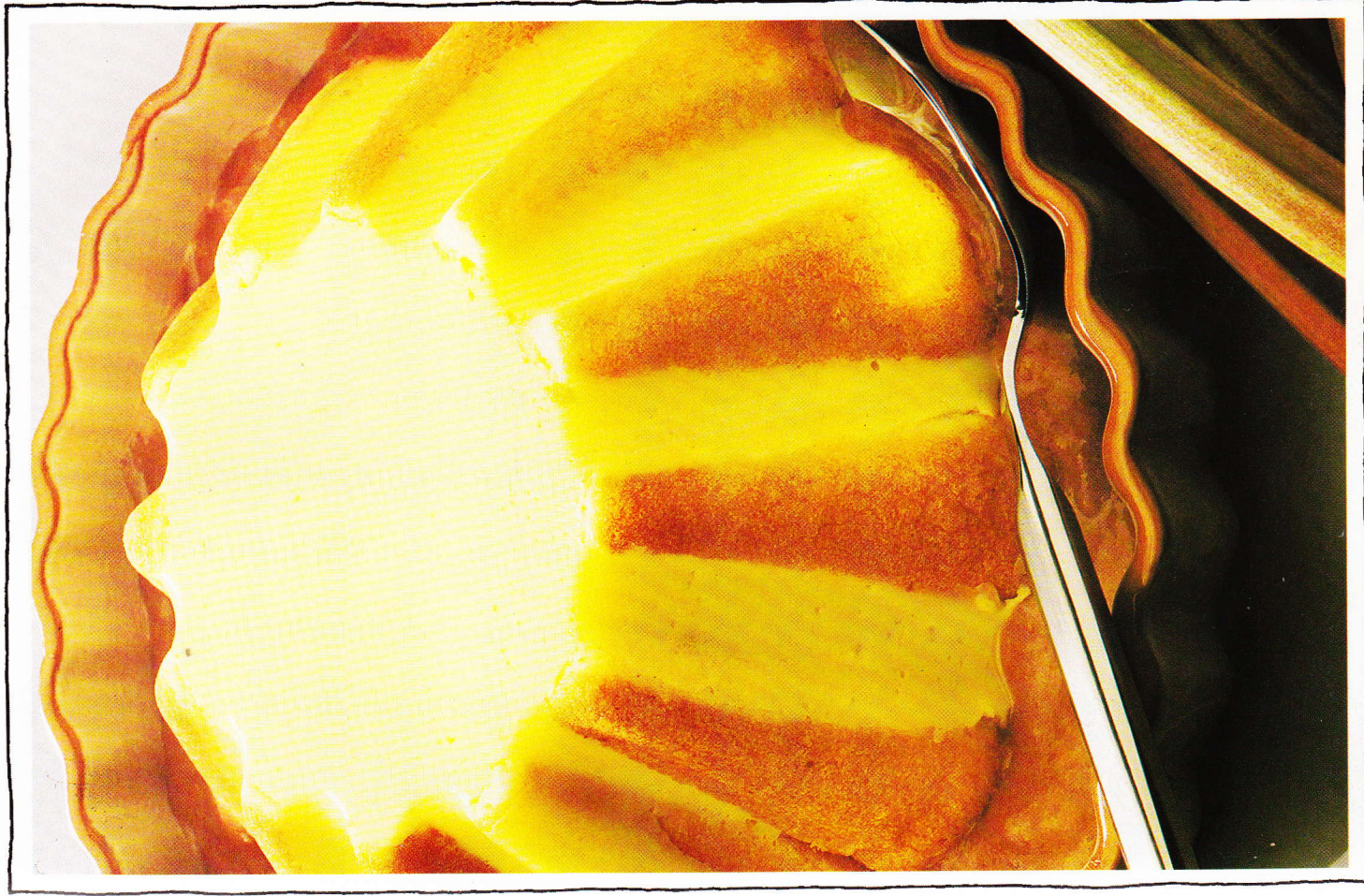
Taillez les biscuits cuiller à la hauteur d'un moule cannelé et de façon à ce qu'ils épousent parfaitement la partie creuse du moule. Humectez-les de kirsch mélangé à 10 cl d'eau et garnissez le moule.

Préparez la Crème Pâtissière **ancel**, versez-la dans le moule, laissez refroidir et mettez 3 h au réfrigérateur.

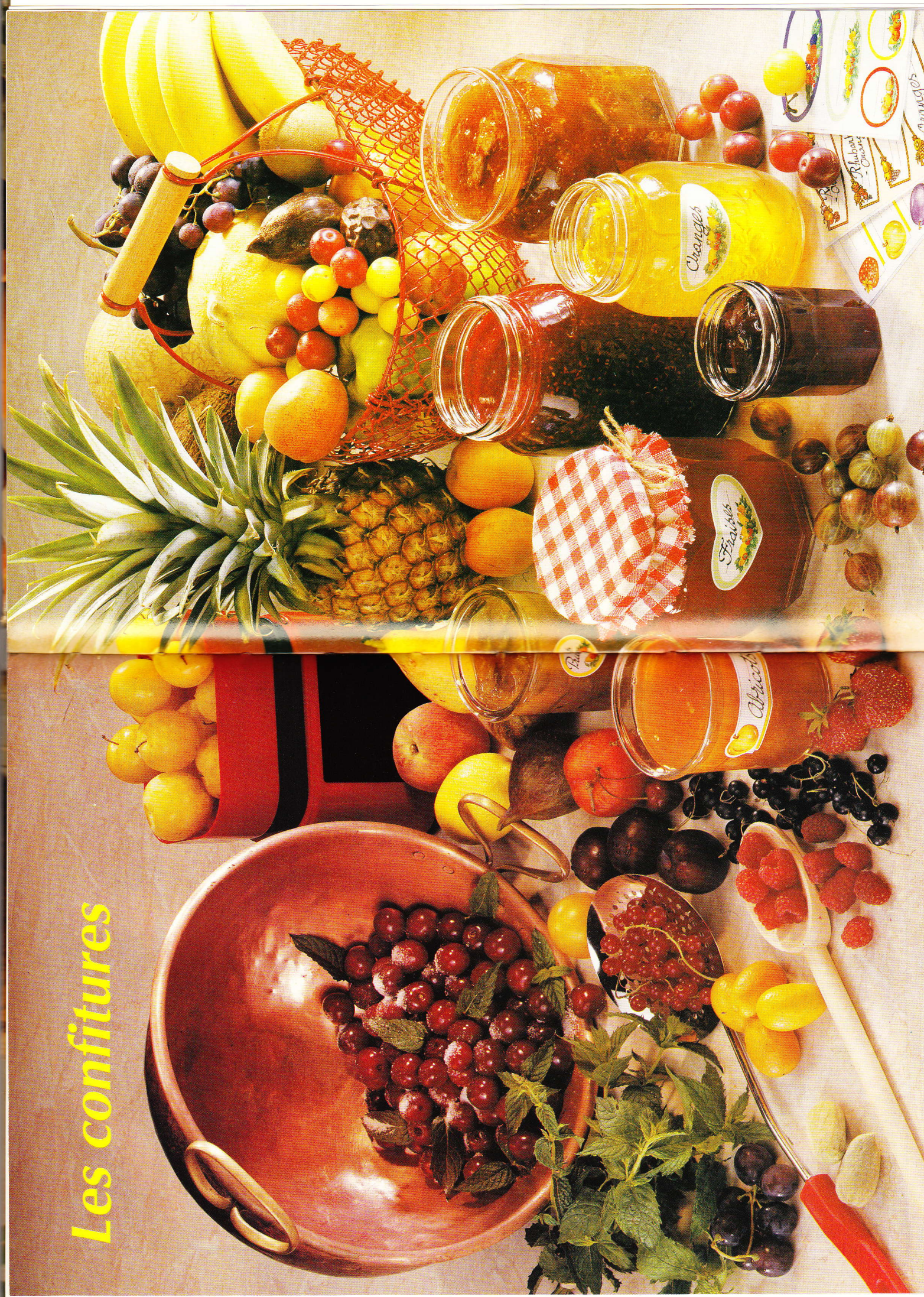
Epluchez la rhubarbe, coupez-la en tronçons, mettez-la dans une casserole avec le jus de pomme, le sucre, le Sucre Vanillé **ancel**, le zeste et le jus du citron. Portez à ébullition et laissez cuire 15 mn env. sur feu doux jusqu'à ce que la rhubarbe soit défilée. Passez au mixer, laissez refroidir.

Trempez rapidement le moule dans de l'eau bouillante, démoulez la charlotte sur un plat creux et versez la purée de rhubarbe autour.

(n° 932)



Les confitures



Les confitures

Ça y est, la belle saison est là avec son cortège de fruits gorgés de soleil et vous avez décidé d'en profiter pour mettre ce soleil en pots afin de le retrouver en hiver. Et puis surtout, les confitures sont bien le parfum et le meilleur rappel de votre enfance; vous vous souvenez encore de cette merveilleuse odeur qui s'échappait de la cuisine et flottait dans toute la maison, de la série de pots bien alignés qui attendaient d'être remplis...

Pour la petite histoire, sachez que c'est au Moyen-Orient qu'est né l'art des confitures et ce terme regroupait alors toutes les préparations réalisées à base de fruits et de sucre. Le goût des confitures arriva en France à l'époque des croisades, lorsque furent rapportés la canne à sucre et certains fruits.

Enfin, n'oubliez pas que le plaisir de faire des confitures est également possible au cœur de l'hiver, saison où les agrumes abondent. Les citrons, oranges, pamplemousses et mandarines devront être choisis non traités puisque leur peau est consommée.

Délicieuses sur des tartines, les confitures s'utilisent également pour fourrer certains gâteaux, accompagner ou décorer de nombreux desserts. Aussi, pour vous permettre de les réussir facilement et pour leur assurer une conservation parfaite, **ancel** a créé **PRIZ**, un gélifiant pour confitures parfaitement naturel. Avec **PRIZ**, les fruits cuisent moins longtemps et conservent toute leur saveur; en outre, en réduisant le temps de cuisson, vous obtenez jusqu'à 50 % de confiture en plus.

Cependant, si aujourd'hui les confitures sont plus faciles à faire et plus vite faites qu'autrefois, il convient néanmoins d'observer certaines règles qui vous permettront de mettre toutes les chances de réussite de votre côté.

Premier impératif, choisissez des fruits sains et bien mûrs. Vous garderez les fruits tachés ou moins beaux pour les compotes ou les marmelades, en prenant soin bien sûr de supprimer les parties abîmées. Utilisez de préférence du sucre cristallisé, ou à défaut du sucre semoule.

Le bon matériel:

- une balance de ménage,
- une grande jatte pour mettre les fruits,
- un dénoyaeur,
- une large bassine à fond épais, en cuivre ou en fonte émaillée,
- une écumoire et une louche inoxydables, une spatule en bois à long manche.

Pour les gelées, il vous faudra en outre:

- une centrifugeuse,
- un tamis ou une passoire à pied doublée d'une étamine,
- un presse-fruits, un moulin à légumes.

Enfin, pour la conservation:

- des pots en verre ou en faïence, du papier cellophane, des élastiques, de la paraffine.

La mise en pots:

Lavez soigneusement les pots, ébouillantez-les. Retournez-les sur un linge propre, laissez-les sécher.

La cuisson terminée, retirez la bassine du feu et écumez la confiture. Pour vérifier si la cuisson est à point, laissez tomber quelques gouttes de sirop dans une assiette froide: elles doivent se figer aussitôt.

Remplissez les pots à l'aide de la louche, couvrez-les aussitôt avec le papier cellophane et maintenez avec un élastique.

Si vous utilisez de la paraffine, faites-la fondre sur feu doux et versez une couche de 3 mm environ sur la confiture refroidie.

Conservez les pots dans un endroit sec à l'abri de la lumière.



CONFITURE DE NOIX DE COCO AU RHUM

Préparation: 45 mn env. • **Cuisson:** 10 mn env.

Pour 2 à 3 pots de 500 g.

1 noix de coco • 1 grand verre de rhum (selon goût) • le zeste râpé de 2 citrons
• sucre cristallisé • 1 sach. de Gélifiant pour Confitures PRIZ **ancel**.

Percez trois trous dans la noix de coco, récupérez le lait, mesurez la même quantité d'eau. Râpez finement la chair, ajoutez le lait et l'eau. Pesez le tout, ajoutez le même poids de sucre et mettez dans le récipient de cuisson avec le rhum et le zeste des citrons. Faites cuire 5 mn, versez Priz **ancel**, ramenez à ébullition et laissez cuire 5 mn à gros bouillons en remuant.

Ecumez, mettez en pots aussitôt.

(n° 933)

CONFITURE D'AIRESLLES AU GINGEMBRE

Préparation: 10 mn env. • **Macération:** 12 h • **Cuisson:** 20 mn env.

Pour 3 à 4 pots de 500 g.

1 kg d'aireslles • le jus d'un citron • 1/2 cuil. à café de gingembre râpé • 750 g
de sucre cristallisé • 1 sach. de Gélifiant pour Confitures PRIZ **ancel**.

Mettez les aireslles, le jus de citron, le gingembre et le sucre dans une terrine, laissez macérer 12 h puis faites cuire 15 à 20 mn à bouillons moyens. Versez le contenu du sachet de Priz **ancel**, remuez, portez à ébullition et faites cuire 5 mn à gros bouillons sans cesser de remuer.

Ecumez, mettez en pots aussitôt.

(n° 934)



CONFITURE DE CERISES A LA MENTHE

Préparation: 30 mn env. • **Macération:** 1/2 h + 12 h • **Cuisson:** 40 à 50 mn

Pour 2 à 3 pots de 500 g.

1 kg de cerises • 800 g de sucre cristallisé • 25/30 feuilles de menthe fraîche
• 1 sach. de Gélifiant pour Confitures **PRIZ ancel**.

Lavez et dénoyautez les cerises, mettez-les dans une terrine, ajoutez la moitié du sucre. Mettez les feuilles de menthe dans 25 cl d'eau bouillante, faites infuser 1/2 h et versez sur les cerises.

Laissez macérer 12 h, retirez les feuilles de menthe, égouttez les cerises.

Portez le jus de macération à ébullition, maintenez 30 à 45 mn à petits bouillons. Ajoutez les cerises, versez **Priz ancel** et laissez bouillir 1 mn.

Ajoutez alors le reste du sucre, faites bouillir à nouveau 5 mn. Ecumez, mettez en pots aussitôt.

(n° 935)

MARMELADE D'ANANAS ET DE PECHES

Préparation: 30 à 45 mn • **Cuisson:** 15 à 20 mn.

Pour 3 à 4 pots de 500 g.

750 g de pêches pelées • 250 g de morceaux d'ananas • le jus d'un citron ou d'une orange • 1 kg de sucre cristallisé • 1 sach. de Gélifiant pour Confitures **PRIZ ancel**.

Mélangez les pêches, l'ananas, le sucre et le jus de fruits. Laissez macérer en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous et que le liquide ait l'aspect d'un sirop.

Faites bouillir 10 à 15 mn afin qu'une bonne moitié du jus soit évaporée, versez **Priz ancel** et faites bouillir 5 mn à nouveau en remuant.

Ecumez, mettez en pots aussitôt.

(n° 936)



CONFITURE DE SAINT-ELOI

Préparation : 1 h env. • **Macération :** 12 h • **Cuisson :** 45 mn env.

Pour 4 à 5 pots de 500 g.

1,5 kg de chair de pastèque • 500 g d'oranges • 1 citron • 2 prunes ou 2 quetsches • 1 pomme • 1 poire • 1 nectarine • 1 coing (facultatif, selon la saison) • 1,5 kg de sucre cristallisé • 1 gousse de vanille • 1 cuil. à soupe de liqueur de framboises ou de kirsch • 1 sach. de Gélifiant pour Confitures **PRIZ ancel**.

Préparez les fruits: supprimez les graines de la pastèque, coupez la chair en cubes de 3 cm. Pelez les oranges, le citron et la nectarine, coupez-les en fines lamelles. Pelez la pomme, la poire et le coing, enlevez le cœur et les pépins, coupez-les en petits morceaux. Ajoutez les prunes dénoyautées également coupées en petit morceaux (pendant cette opération de préparation des fruits, recueillez le jus qu'ils auront rendu).

Mettez les fruits ainsi que leur jus et la gousse de vanille dans le récipient de cuisson et faites cuire 40 mn à gros bouillons jusqu'à ce que les fruits soient bien mous. Versez **Priz ancel**, remuez, ramenez à ébullition et faites cuire 5 mn à gros bouillons.

Ecumez, laissez refroidir 40 mn, ajoutez la liqueur ou le kirsch et mettez en pots aussitôt.

(n° 937)

CONFITURE DE MANGUES ET CITRONS VERTS

Préparation : 20 à 30 mn • **Cuisson :** 5 mn env.

Pour 3 petits pots env.

2 mangues • 3 citrons verts • 1/2 sach. de Gélifiant pour Confitures **PRIZ ancel** • 500 g de sucre cristallisé.

Pelez les mangues, coupez la chair en petits dés ou mixez-la. Lavez les citrons à l'eau chaude, coupez-en deux en rondelles très fines, enlevez les pépins et recoupez les rondelles en quatre. Mélangez la pulpe des mangues, les citrons, le jus du troisième citron et **Priz ancel**, portez à ébullition en remuant. Versez le sucre en pluie, ramenez à ébullition et faites cuire 4 mn env. à gros bouillons.

Ecumez, mettez en pots aussitôt.

Variante: vous pouvez aromatiser cette confiture en ajoutant en fin de cuisson un peu de rhum blanc ou de Grand-Marnier.

(n° 938)



AUBERGINES CONFITES AUX AMANDES

Préparation: 25 mn env. • **Cuisson:** 40 mn env.

Pour 3 à 4 pots de 500 g.

1 kg de petites aubergines • 1 kg de sucre cristallisé • 2 cuil. à soupe de jus de citron • 2 gousses de vanille • 4 à 5 clous de girofle • 1 poignée d'amandes mondées • 1 sach. de Gélifiant pour Confitures PRIZ **ancel**.

Lavez les aubergines, essuyez-les, supprimez les extrémités, coupez-les en quatre puis en tronçons de 4 cm de long sur 2 cm d'épaisseur. Mettez-les dans une casserole avec 2 l d'eau et faites bouillir 20 mn. Retirez-les avec une écumoire, mettez-les dans une passoire, rincez-les à l'eau froide et égouttez-les sans les écraser.

Faites bouillir le sucre et 10 cl d'eau, ajoutez les aubergines, le jus de citron, la vanille, les clous de girofle et les amandes.

Faites cuire 15 mn sur feu moyen, laissez refroidir 15 mn et versez Priz **ancel**. Faites bouillir 5 mn, écumez, mettez en pots aussitôt.

Si vous avez un jardin, utilisez de très jeunes aubergines entières de 5 cm et faites-les bouillir 30 mn au lieu de 20 mn.

(n° 939)

CONFITURE DE RHUBARBE - ORANGES

Préparation: 45 mn env. • **Macération:** 12 h • **Cuisson:** 20 mn env.

Pour 3 à 4 pots de 500 g.

1 kg de tiges de rhubarbe • 4 oranges • 1 kg de sucre cristallisé • 1 sach. de Gélifiant pour Confitures PRIZ **ancel**.

Lavez les tiges de rhubarbe, épluchez-les, coupez-les en tronçons puis en petits dés de 2 cm de côté. Épluchez les oranges à vif, dégazez les quartiers de leur membrane avec un couteau pointu.

Mettez le sucre et les fruits dans une terrine, mélangez, laissez macérer 12 h au moins. Faites alors bouillir 15 mn env., versez Priz **ancel** et poursuivez l'ébullition 5 mn. Écumez, mettez en pots aussitôt.

(n° 940)



CONFITURE D'ABRICOTS ET DE MIRABELLES

Préparation: 20 mn env. • **Cuisson:** 6 mn

Pour 6 à 7 pots de 500 g

1 kg d'abricots • 1 kg de mirabelles • 1,750 kg de sucre cristallisé • 1 sach. de Gélifiant pour Confitures PRIZ **ancel**.

Lavez et dénoyotez les fruits, coupez-les en deux ou en quatre selon leur taille. Mettez-les dans le récipient de cuisson, ajoutez 2 verres d'eau, versez PRIZ **ancel** et remuez. Faites bouillir 1 mn à feu vif sans cesser de remuer. Ajoutez le sucre, portez de nouveau à ébullition et laissez cuire 5 mn à gros bouillons en remuant toujours.

Retirez du feu, écumez, mettez en pots et couvrez aussitôt.

(n° 941)

CONFITURE DE PÉTALES DE ROSES

Préparation: 20 mn env. • **Cuisson:** 25 mn env.

Pour 2 à 3 pots de 500 g

500 g de pétales de roses (rouges de préférence) • 1 kg de sucre cristallisé • le jus d'un citron • 1 sach. de Gélifiant pour Confitures PRIZ **ancel**.

Coupez les pétales en lamelles, mettez-les dans une terrine, arrosez-les de jus de citron et laissez-les macérer une nuit.

Préparez un sirop avec le sucre et 1/2 l d'eau, ajoutez les pétales et faites cuire 20 mn en remuant.

Retirez-en la moitié avec une écumoire, ajoutez PRIZ **ancel**, ramenez à ébullition.

Faites cuire 5 mn, écumez, mettez en pots et couvrez aussitôt.

(n° 942)



CONFITURE DE FIGES AU RHUM

Préparation: 25 mn env. • **Cuisson:** 25 mn env.

Pour 3 à 4 pots de 500 g

1 kg de figes de petite taille • 700 g de sucre cristallisé • le jus d'1/2 citron
• 5 cuil. à soupe de rhum • 1 sach. de Gélifiant pour Confitures **PRIZ ancel**.

Préparez un sirop avec le sucre et un verre d'eau et faites bouillir 6 mn à gros bouillons. Coupez les figes en 4, mettez-les dans le sirop, ajoutez le jus de citron et faites bouillir 2 mn. Les fruits ayant rendu leur jus, ils doivent alors baigner dans le sirop. Laissez cuire 10 mn minimum, selon la consistance souhaitée.

Versez **PRIZ ancel**, portez de nouveau à ébullition, faites cuire 5 mn et ajoutez le rhum hors du feu. Ecumez, mettez en pots et couvrez aussitôt.

(n° 943)

CONFITURE DE GROSEILLES A MAQUEREAU-ORANGES

Préparation: 15 mn env. • **Cuisson:** 6 mn env.

Pour 6 pots de 500 g

1,250 kg de groseilles à maquereau • le zeste et le jus de 3 oranges non traitées • 1,5 kg de sucre cristallisé • 1 sach. de Gélifiant pour Confitures **PRIZ ancel**.

Mettez les groseilles dans le récipient de cuisson, ajoutez le zeste et le jus des oranges ainsi qu'1/8 l d'eau.

Versez **PRIZ ancel**, remuez et faites bouillir 1 mn sur feu vif sans cesser de remuer. Ajoutez le sucre, portez de nouveau à ébullition et laissez cuire 5 mn à gros bouillons en remuant. Ecumez, mettez en pots aussitôt.

(n° 944)



CONFITURE AUX 3 AGRUMES

Préparation: 30 mn env. • **Cuisson:** 30 mn env.

Pour 6 pots de 500 g env.

- 3 oranges non traitées • 1 pamplemousse non traité • 2 citrons non traités
- 1,5 kg de sucre cristallisé • 1 sach. de Gélifiant pour Confitures PRIZ **ancel**.

Lavez les fruits; brossez-les sous le robinet, essuyez-les soigneusement. Coupez-les en petits morceaux, récupérez les pépins, mettez-les dans un carré de mousseline, nouez-le.
Hachez les fruits avec leur peau, recueillez le jus et mettez-les dans le récipient de cuisson. Ajoutez le jus, 1,5 l d'eau et le sachet avec les pépins.
Faites bouillir 25 mn en remuant de temps en temps, versez Priz **ancel**, ramenez à ébullition. Ajoutez le sucre et faites bouillir 5 mn en remuant.
Ecumez, mettez en pots aussitôt.

(n° 945)

CONFITURE DE FRUITS SECS

Préparation: 25 mn env. • **Trempage:** entre 2 et 12 h • **Cuisson:** entre 1 h 10 et 1 h 40.

Pour 7 à 8 pots de 500 g

- 1 kg de fruits secs (abricots, figues, pruneaux, pommes, bananes, pêches, ananas) • les zestes râpés et le jus de 2 oranges et de 2 citrons non traités • 2 kg de sucre cristallisé • 1 sach. de Gélifiant pour Confitures PRIZ **ancel**.

Laissez tremper les fruits secs 12 h dans 2,5 l d'eau. Vous pouvez également les couvrir d'eau bouillante, auquel cas, 2 h de trempage suffisent. Retirez-les de l'eau (réservez cette eau), supprimez les parties dures des fruits et coupez-les au besoin en dés de 1 à 2 cm de côté. Mettez-les dans le récipient de cuisson, ajoutez les zestes et le jus des oranges et des citrons ainsi qu'un litre de l'eau de trempage. Portez à ébullition en remuant, réduisez le feu et laissez frémir 1 h env. (1 h 30 pour une confiture plus consistante) jusqu'à ce que les fruits soient bien ramollis.

Versez Priz **ancel**, ajoutez le sucre et remuez jusqu'à ce qu'il soit parfaitement dissous. Ramenez à ébullition et laissez cuire 5 mn à gros bouillons sans cesser de remuer.
Ecumez et mettez en pots aussitôt.

(n° 946)



Toutes les recettes de nos livres sont faciles à réaliser et leur diversité permet de satisfaire tous les goûts.
En outre, la collection de ces recueils peut se commencer à n'importe quel moment.



ABC de la pâtisserie
Un guide précieux, rempli d'astuces et de conseils, qui répond à toutes les questions que vous pouvez vous poser aux divers stades de la préparation d'un gâteau et qui dévoile tous les secrets pour le réussir facilement.



Livre n° 1
Un survol de toutes sortes de pâtisseries incluant quelques grandes recettes classiques: bûche de la Forêt-Noire, éclairs, millefeuilles, gâteau de Linz, kouiglof, Paris-Brest...



Livre n° 2
La continuation du 1^{er} livre avec l'explication illustrée de la préparation des principales pâtes et les recettes pour brioches, croissants, madeleines, quiche lorraine... Avec 17 recettes de petits gâteaux.



Livre n° 3
Pain d'épices, florentins, Saint-Honoré, conseils pour décors en chocolat; des biscuits, des tartes, des petits fours, des recettes salées.



Livre n° 4
Spécial pâtisserie légère avec des recettes à base de produits allégés, quelques recettes à base de farine complète, un chapitre de pains et de soufflés à côté des traditionnels gâteaux, tartes et biscuits.



Livre n° 5
Dans ce livre, de superbes gâteaux et tartes aux fruits, un chapitre original de gâteaux de Noël, des crêpes, gaufres et beignets et plein de petits gâteaux.



Livre n° 6
Spécial recettes familiales des régions françaises, connues ou inédites. Gâteaux, tartes, petits gâteaux, entremets, crêpes, beignets ou recettes salées, ces recettes sont toutes succulentes.



Livre n° 7
Un voyage culinaire dans le monde entier. Des recettes typiques, de la Suède jusqu'en Sicile, d'Angleterre à la Turquie, de la Chine à l'Australie: gâteaux de fête, tartes délicieuses, petits gâteaux succulents, spécialités salées, sans oublier les beignets originaux.



Livre n° 8
Dans ce "special chocolat", 105 recettes au chocolat pour fondre de plaisir. Gâteaux moelleux, tartes fines, boissons parfumées, entremets et charlottes, gourmandises originales... plein d'idées pour multiplier les instants privilégiés.



Livre n° 9
Recevoir autour d'un buffet. Mignardises, petits fours, réduits variés sucrés ou salés... plein d'idées pour vous donner envie de multiplier les occasions de recevoir sans être mobilisée par le service.







**La pâtisserie
chez soi**



SPECIAL FRUIT

Recueil n°10